

HERBSTKARTE *AUTUMNCARD*

REHSCHNITZEL IM KÜRBISKERNMANTEL

VENISON SCHNITZEL IN A PUMPKIN SEED COATING

Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Mirzaapfel und Wildrahmsauce | *spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, mirza apple and game cream sauce*

CHF 46.00

HIRSCH ENTRECÔTE 200g

DEER ENTRECOTE 200g

Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Brombeerjus | *spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, blackberry jus*

CHF 49.00

GESCHMORTE LUMA WILDSCHWEINBÄGGLI

BRAISED LUMA WILD BOAR CHEEK

Marroni-Kartoffelpüree, Schmorgemüse, Pilze und Portweinsauce | *chestnut mashed potatoes, braised vegetables, mushrooms and port wine sauce*

CHF 49.00

HERBST VEGI TELLER

AUTUMN VEGI PLATE

Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Mirzaapfel, Eierschwämmli-rahmsauce | *spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, mirza apple, chanterelle cream sauce*

CHF 32.00

HERBSTPASTA

Hausgemachte Pasta, Eierschwämmli-rahmsauce, Rehgeschnetzeltes, Preiselbeeren und Rosenkohlblätter | *homemade pasta, chanterelle cream sauce, venison slices, cranberries and Brussels sprout leaves*

CHF 36.00

HERBSTDESSERT MARRONI x 3 *AUTUMN DESSERT*

Vermicelle (mit Kirsch), Marronipannacotta, Marroniglace, Preiselbeeren, Meringue | *vermicelle (with brandy), chestnut pannacotta, chestnut ice cream, cranberries, meringue*

CHF 16.00

Nur Vermicelle CHF 9.00 | 12.00