

Vorspeisen

Herbstsalatschale 16

eingelegte Pilze / Feigen / geräucherte Entenbrust / Herbsdressing

Carpaccio vom Butternusskürbis 18

Caramelisierter Camembert / Baumnüsse / Senfsaat / Sellerie

Mariniertes Mostbröckle 21

Salzteig-Randen / Trauben / Meerrettichcreme



Bergkäse-Ravioli 24.5 / 32.5 Hauptgang

Birnenragout / Nussbutter / fermentierter Weisskäbis

24.5 / 32.5 Hauptgericht

Süppchen

Marroni - Süppchen 15

Steinpilz-Gremolada

Zweierlei Espresso von der Rinderkraftbrühe 16

gebunden mit Steinpilzen / klar mit Blätterteighaube

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Das Brot das sie bei uns Genießen ist hausgemachtes Weiss- und Sauerteigbrot. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie eines Lebensmittels haben, so lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne beraten wir Sie bei der Speisewahl und Zubereitung. Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst

Herbstmenü

ab 2 Personen / 3 einheitliche Gerichte

Carpaccio vom Damhirsch

Entenleber / Trüffel / Balsamico / Baumnüsse



Cappuccino von der Rinderkraftbrühe

Steinpilze / Trüffel



Knusprig gebratenes Zanderfilet

Rotweinreduktion / grüne Linsen / Birnenschutney

und/oder

Rehrückenfilet an Preiselbeerjus

Schupfnudeln mit Mohn / Wildgemüse garnitur



Käseauswahl

Birnenbrot / schwarze Baumnuss

und / oder

Apfeltarte

Tonkabohnenglace / Vanille-Sauerrahm

Menü 3 gängig mit Vorspeise oder Suppe / Hauptgericht / Dessert oder Käse 76

Menü 4 / 5 gängig 92 / 108

Wein des Monats

Cuvée des Ducs de Fleury (Syrah/Grenache/Mourvedre)

Château Mire L'Etang / La Clape / Frankreich 8.5 / dl

Fischgerichte / Vegetarisch

Filet vom St. Petersfisch mediterran gebraten

Fenchel / Safran-Kartoffeln / Krustertier-Espuma 52.-

Frisch gebackener Gemüsestrudel

Safransauce / Kräuteröl / junges Gemüse

21.5 / 29.5 Hauptgang

- dazu gebratenes Filet vom Swiss Alpin Lachs 44.-

Fleischgerichte

Rehpfeffer nach alter Tradition 42

Spätzle / Rotkraut / Marroni / Rosenkohl / Preiselbeere

Hirschrücken an körniger Senfsauce 52

Kartoffelkroketten / Rotkraut / Marroni / Rosenkohl / Preiselbeere

Rehrücken am Stück gebraten ab 2 Personen à 58

Schupfnudeln / Selleriepüree / Rotkraut / Marroni / Rosenkohl / Apfel / Preiselbeere

Rehgeschnetzeltes mit Waldfrüchten an Rahmsauce 44

Selleriepüree / Rotkraut / Marroni / Rosenkohl /

Preiselbeere

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort 36

Selleriepüree / Wurzelgemüse

Kalbshuftspitzen mit Pilzen an Rahmsauce 46

Spätzle / Herbstgemüse



Süßspeisen

Regionales Dessertrio

Caramelköpfl / gebrannte Creme / Schlorzifladentörtchen 15.-



Zimtparfait mit Rotweinzwetschen

Caramel-Haselnüsse / Rahm / Crumble 15.-

Vermicelles mit Rahm

Meringues / Cocktailkirsche 9.5

Coupe „Nesselrode“

Vanilleglace / Vermicelles / Meringues / Rahm 13.5 / 10.5

Café „Gourmand „

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie 12.-

dazu Grappa oder Amaretto 18.-

Dessert im Gläschen à 9.5

Coupe „steirisch“

Vanilleglace / Kürbiskernlikör / Rahm

Schwarzwaldbecher

Stracciatellaglace / Kirschen / Schokoladebisquit / Rahm

Heisse Liebe

Vanilleglace / heisse Himbeere / Rahm

Käseteller nah & fern

3 Sorten Käse 16.- / 5 Sorten Käse 21.-