

5. – 9. Oktober

# MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe  
oder Griechischer Salat | Oliven | Tomaten | Gurke | Feta | Rote  
Zwiebel | Peperoni

## HAUPTGÄNGE

### **Brätchügeli**

Erbsen | Pilzrahmsauce | Pastetli | Glasierte Karotten 29.-

### **Rotbarschfilet**

Kartoffel-Lauchrahmgemüse 29.-

### **Ravioli gefüllt mit Blumenkohl und Haselnüsse**

Tomatensauce | Hanfsamen | Gepickelte Karotten | Veganer  
Crèmefraiche 29.-

 **vegan & ressourcenschonend**

## DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.

5.-

5. – 9. October

# MENU

Including starter, main course, mineral water

## STARTERS

Colourfull leaf salad

or Soup of the day

or Greek Salad | Olives | Tomatoes | Cucumber | Feta Cheese | Red  
Onion | Bell Peppers

## MAIN COURSES

### **Brätchügeli (Swiss Veal Meatballs)**

Peas | Creamy Mushroom Sauce | Puff Pastry Shell | Glazed Carrots

29.-

### **Redfish Fillet**

Creamed Potatoes & Leeks

29.-

### **Cauliflower & Hazelnut Ravioli**

Tomato Sauce | Hemp Seeds | Pickled Carrots | Vegan Crème Fraîche

 **vegan & sustainable**

29.-

## DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further  
information.

5.-

Prices in CHF inc. VAT.

Meat: Switzerland

Fish: FA0 27

12. - 16. Oktober

# MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe  
Tomatensalat | Trauben | Balsamico Dressing | Rucola

## HAUPTGÄNGE

### **Geschmorter Fleischvogel**

Jus | Kartoffelknödel | Rotkraut | Glasierte Karotten 30.-

### **Dorschfilet**

Quinoa | Karamellisierte Zwetschgen | Zitronenjoghurt 29.-

### **Urdinkel-Spiralnudeln**

Linsenbolognese | Gemüsewürfel | geröstete Kernen | Mariniertes Blattspinat 28.-

 vegetarisch & ressourcenschonend

## DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.

5.-

# MENU

Including starter, main course, mineral water

## STARTERS

Colourfull leaf salad  
or Soup of the day  
or Tomato Salad | Grapes | Balsamic Dressing | Rocket

## MAIN COURSES

### **Swiss-style Beef Roulade**

Rich Jus | Potato Dumplings | Braised Red Cabbage | Glazed Carrots

30.-

### **Cod Fillet**

Quinoa | Caramelized Plums | Lemon Yogurt

29.-

### **Spelt Fusilli**

Lentil Bolognese | Diced Vegetables | Toasted Seeds | Marinated  
Baby Spinach

 vegetarian & sustainable

29.-

## DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further  
information.

5.-

# MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe  
oder Kürbis-Panzanellasalat | Cherrytomaten | Rucola

## HAUPTGÄNGE

### **Geschmorter Hirschvoressen**

Spätzli | geschmorter Rotkohl | Maronen | Birnen mit Preiselbeeren 33.-

### **Rehschnitzel**

Spätzli | geschmorter Rotkohl | Maronen | Birnen mit Preiselbeeren 35.-

### **Vegetarischer Wildteller**

Spätzli | geschmorter Rotkohl | Maronen | Birnen mit Preiselbeeren | 30.-  
Rahmwirsing

 vegetarisch & ressourcenschonend

## DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.

5.-

19. – 23. October

# MENU

Including starter, main course, mineral water

## STARTERS

Colourfull leaf salad

or Soup of the day

or Pumpkin Panzanella Salad | Cherry Tomatoes | Arugula

## MAIN COURSES

### **Braised Venison Stew**

Spätzli | Braised Red Cabbage | Chestnuts | Pears with Cranberries

33.-

### **Venison Escalopes**

Spätzli | Braised Red Cabbage | Chestnuts | Pears with Cranberries

35.-

### **Vegetarian Autumn Plate**

Spätzli | Braised Red Cabbage | Chestnuts | Pears with Cranberries |  
Creamed Savoy Cabbage

 vegetarian & sustainable

30.-

## DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further information.

5.-

Prices in CHF inc. VAT.

Venison: EU