

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

28.-

DESSERT

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

5.-

19. – 23. Oktober

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.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Europa

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: Europa

26. – 30. Oktober

MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
oder Tagessuppe
oder Randen-Kakissalat | Zwiebelvinaigrette | Hüttenkäse | Frisée

HAUPTGÄNGE

Wildhackbraten

Selleriepüree | gepickelte Karotten | frittierter Federkohl 31.-

Wolfsbarsch

Risoni-Kürbisrisotto | Kürbiskerne | Cranberrys 30.-

Schupfnudel Pfanne

Rahmsauce | Pilze | Wirsing | Rosenkohl | Walnuss 29.-

 vegetarisch & ressourcenschonend

DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.

5.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleisch: Europa

Fisch: Vietnam Aquakultur

26. – 30. October

MENU

Including starter, main course, mineral water

STARTERS

Colourfull leaf salad

or Soup of the day

or Beetroot & Persimmon Salad | Onion Vinaigrette | Cottage Cheese
Frisée

MAIN COURSES

Venison Meatloaf

Celeriac Purée | Pickled Carrots | Crispy Kale

31.-

Sea Bass

Orzo Pumpkin Risotto | Pumpkin Seeds | Cranberries

30.-

Schupfnudel Pan

Cream Sauce | Mushrooms | Savoy Cabbage | Brussels Sprouts |
Walnuts

 vegetarian & sustainable

29.-

DESSERT

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

5.-

Prices in CHF inc. VAT

Meat: Europa

Fish: Vietnam Aquaculture