

Herbstküche 2025

Mit Wild aus dem Jagdrevier unseres Kollegen Zeno

 Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Blätterteig-Zimt-Stange	11.50
 Herbstsalat an Balsamico-Vinaigrette Grüner Salat, Kürbis, Trauben, geröstete Kerne und Pfifferlinge	17.50
Nüsslisalat an Hausdressing Ei, Speck, Brotcroûtons und geröstete Kürbiskerne	17.50
Hirsch-Carpaccio mit Parmesanflocken, Zitronen-Olivenöl und Toast	26.50
Herbst-Flammkuchen Sautierter Wirsing, glasierte Marroni, Speck und Taleggio	24.50
Wild-Medaillons an Wildrahmsauce Spätzli und Rotkraut – beide hausgemacht, Rosenkohl und glasierte Marroni	39.50
Wildrahmgeschnetzeltes vom Hirsch im Pastetli Waldpilze, buntes Gemüse und Pommes frites	29.50
Hirsch-Entrecôte an Preiselbeersauce Spätzli und Rotkraut – beide hausgemacht, Rosenkohl und Rotweinbirne	42.50
Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art Spätzli und Rotkraut – beide hausgemacht, Rosenkohl und Rotweinbirne	30.50
 Herbstteller Spätzli und Rotkraut – beide hausgemacht, Rosenkohl, glasierte Marroni, gebratene Kräuterseitlinge und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	25.50
 Spätzli mit Käse überbacken und Röstzwiebeln	21.50
Tiramisu , natürlich hausgemacht	12.50
Vermicelles - mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm - mit Meringues und Schlagrahm	13.50 11.50
Sauser im Offenausschank Feiner Sauser aus dem Pilatus-Land	pro 10 cl 4.00
Quartuor, Chablais AOC Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Domaine de Montet / Waadt / Schweiz	75cl 63.00 10cl 9.00