

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gemischter Blattsalat
9.-

Gemischte Antipasti
10.-/18.-/25.-

Nüsslisalat mit Champignons
Apfel, Croûtons, geräucherter Ente
und Baumnussdressing
17.-

Käseteller mit Früchtebrot
und Chutney
18.-

Hauptspeisen

Zander im Nussöl gebraten
mit Steinpilz, Safransauerkraut
Kürbis und Salbeikartoffeln
42.--

Gempfeffer und Wildschweinragoût
mit Laugen-Semmelknödel, Rotkraut
Rosenkohl und Herbstgarnituren
38.-

Engelshaar-Nestchen gefüllt mit Süsskartoffeln
und Macadamianüssen
dazu Petersilienwurzel-Mousseline
Steinpilz und Herbstgarnituren
38.-

Desserts

Warmes Schoggiküchlein
mit Sanddorn-Eis und Ofenapfel
16.-

Crème Brûlée mit Quitten-Crumble
8.-
Glacen
1 Kugel 6.- / 2 Kugeln 8.-

Wild: Jagd Schweiz Ente & Fasan: Frankreich
Zander: Schweiz

Menu I

Amuse-Bouche

Pilz Macha-Shao-Mai mit Trüffel
Randen, Trauben und Kokosschaum (17)

Reh-Crêpinette mit Fasan
Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl
und Herbstgarnituren (46)

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot
und Chutney (12)

Truffe-Torte mit caramelisierten Baumnüssen
Ofenapfel und Sanddorn-Eis (16)
89.-

Menu II

Amuse-Bouche

Pilz Macha-Shao-Mai mit Trüffel
Randen, Trauben und Kokosschaum (17)

Engelshaar-Zigarre
mit Süsskartoffeln, Macadamianüssen
und St. Löö-Käse gefüllt
auf Rotkraut mit Herbstgarnituren (35)

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot
und Chutney (12)

Marrontorte mit Kornelkirschen-Eis
und Quitten-Crumble (16)
78.-