

Für Geniesser, unser Gourmet Menu ab 2 Personen
Pour nos connaisseurs, notre menu gourmet à partir de 2 personnes

Gourmet Menu

Reh und Ententerrine mit Orangen-Chutney
Begleitet von Trauben und Feige mit Salatbukett 18.⁰⁰
Terrine de chevreuil et canard avec sauce Chutney d'Oranges et bouquet de salade

ODER / OU

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 11.⁰⁰
Velouté de potiron à la graine de courges grillées au four

Waldpilzragout im Rösti-Pastetchen 18.⁰⁰
Champignons forestiers dans une vol-au-vent de rösti

Wildschweinfilet an Preiselbeer Sauce mit rosa Pfeffer
Begleitet von seinen Wildbeilagen und Spätzli 48.⁰⁰
Filet de sanglier à la sauce des airelles rouge et poivre rose
garniture de gibier, spätzli

ODER / OU

Kleines Rindsfilet vom Holzfeuer mit Sauce Béarnaise
begleitet von buntem Herbstgemüse und Spätzli 48.⁰⁰
Petit filet de bœuf à la sauce béarnaise et légumes et Spätzli

Käse aus der Region 14.⁰⁰
Fromages de la région

Herbstliche Dessert Variation 14.⁰⁰
Variation de dessert d'automne

Menu komplett 5 Gang/ Menu complet 5 plats CHF 92.⁰⁰
Menu 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) / Menu 3 plats (entrée, plat principal, dessert) CHF 75.⁰⁰
Menu 3 Gang (Suppe, Hauptgang, Dessert) / Menu 3 plats (potage, plat principal, dessert) CHF 69.⁰⁰

Alle Preise CHF inkl. 8.0% MwSt.