

Wildgespickte Herbstkarte



Vorspeisen	Cremige Kürbissuppe Amaretto, Steinpilz-Trüffel-Crostini	10
	Kurzgebratene Rehschnitzelstreifen Feigenspalten, Nüsslisalat, Kürbisblini	14
	Gebratene Jakobsmuscheln Pastinaken-Grünerbsenpüree, Safranschaum	16
Hauptspeisen	Wildschwein Cordon bleu (DE) gefüllt mit Trüffelbrie und Schinken Zimtkartoffeln, Marktgemüse	34/39
	Hirschrücken mit Zimtkruste (DE) Wildrahmsauce, Serviettenknödel, gebackener Kürbis	39/44
	Zartes Rehentrecôte im knusprigen Filomantel (DE) Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel, Herbstchutney	44/49
	Sanft geschmorter Wildfleischvogel an Grapparahmsauce Spätzli, Speck-Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel	26/31
	Vegetarische Herbstspezialitäten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni, gebackener Kürbis, Früchtegar- nituren und Blätterteigkissen mit Pilzragout	25/30
Süssspeisen	Feinstes Walnuss Brownie Birnenchutney, Kastanienglace	14
	Vermicelles acappella (mit Zwetschgenschnaps) mit Meringue und Rahm mit Meringue, Glace und Rahm	7/10 10/13