



AB 1. OKTOBER

Herbst-Menüs



Kürbissuppe mit Sonnenblumenkernen und Kürbisöl	13.50
Fenchelsalat mit Orangen	14.50
Nüsslisalat mit Steinpilzen und Speck	18.50
Ravioli mit Barolo-Rindfleischfüllung mit Taleggio-Käsesauce und Nüssen	32.50
Fettuccine mit Filetstreifen vom Reh dazu Eierschwämmli und Rahmsauce	42.50
Wildschwein-Rack serviert mit Spätzli und Rosenkohl	48.50
Hirschschnitzel an Portweinsauce mit Rösti-Kroketten, Birne, Marroni und Gemüse	46.50
Dessert	
Vermicelles mit Meringues	12.80

