

# MENÜ Herbst (September- November)



# SALAT

<b>Herbstlicher Blattsalat</b> Walnüsse I frische Mischpilze I Preiselbeeren I Kürbisdressing (v)	<b>CHF 9.00</b>
<b>Feldsalat</b> Belper Knolle I Trauben I Brickteigcracker I Kürbiskerne I Haselnussdressing (v)	<b>CHF 12.50</b>
<b>Vital Salat</b> Blattsalat I roh gehobeltes Gemüse I Orangendressing I pikanter Sesamkrokant (v)	<b>CHF 8.00</b>
<b>Gemischter Salat</b> Blattsalat I Randensalat I süsser Senf I Weisskohlsalat I Tomatensalat I Chili I Kürbisdressing (v)	<b>CHF 10.50</b>
<b>Mediterraner Salat</b> Gurken I Tomaten I Peperoni I Mozzarella I Basilikum I Foccacia Crostini I süss-saure rosa Zwiebeln I Balsamico (v)	<b>CHF 10.50</b>

# VORSPEISEN

<b>Vorspeisen</b> <b>Couscous und Ziegenfrischkäse</b> Kürbis I Joghurt Minz Sauce I Ayvar I Kräuterpesto I gerösteter Knoblauch (v)	<b>CHF 12.50</b>
<b>Trilogie von norwegischem Lachs</b> Räucherlachs I Kräuter Lachstatar I Avocado I Creme fraiche Gebeizter Lachs I Zitrusfrüchte I Brioche	<b>CHF 18.50</b>
<b>Tatar Stade de Suisse</b> Schweizer Rindstatar I Gurkenwürfel I Gewürze I Harissa I Zwiebeln I Toast I Kräutersalat	<b>CHF 16.50</b>
<b>Minestrategie</b> Teigwarenrisotto I Gemüsestreifen I Tomatenkompott I knuspriger Quinoa (v)	<b>CHF 16.50</b>
<b>Kichererbsen und Curry</b> Kokosmilch I pikanter Kürbis I knuspriger Thaibasilikum I Sojasprossen (v)	<b>CHF 14.50</b>



## SUPPEN

<b>Kartoffelsuppe</b> Violette Kartoffelkugeln   Majoran   Knoblauchtoast	CHF 8.50
<b>Kürbissuppe</b> Trauben   Maroni	CHF 9.50
<b>Pilzrahmsüppchen</b> Geröstete Ciabatta-Rosmarin-Croutons	CHF 8.50

## FISCHGERICHTE

<b>Forelle</b> Pochiertes Forellenfilet   Dillschaum   Schlosskartoffeln   Rosenkohl	CHF 28.00
<b>Zander</b> Gebratenes Zanderfilet   Rosmarin   Champagner-Sauerkraut   Weissweinsrisotto   Preiselbeeren	CHF 32.00

## FLEISCHGERICHTE

<b>Rindsfilet „Surf and Turf“</b> Rotweinjus   Hummerragout   Vanille   Camargueris   Gemüsebukett   Weissweinschaum	CHF 46.00
<b>Suure Mocke</b> Rindsschulterfilet   Rotweinsauce   Pilze   Brotcroutons   Stampfkartoffeln   Schnittlauch   Rotkohl   glasierte Maroni	CHF 29.50
<b>Rindsentrecote</b> Am Stück gebratenes Entrecote   Choronsauce   gebratene Kartoffelscheiben   Gemüsecajonata	CHF 38.00
<b>Lammhuft</b> Geschmortes Lammhüftli   Fond   Schallotenkonfit   Polentaschnitte   Bohneneintopf	CHF 31.50
<b>Lammnierstück</b> Kräuterkruste   Knoblauch   Senf   buntes Mischgemüse   Kartoffelwürfel   marinierter Rucola	CHF 39.50
<b>Lammrack</b> Honig   Thymian   Kräuterjus   Röstzwiebeln   Steinpilz-Schupfnudeln   Rosenkohl	CHF 40.00
<b>Rahmschnitzel</b> Kalbsnuss   Demi Glace   Apfelsaft   Rahm   Butternudeln   Mischgemüse	CHF 32.00
<b>Steak</b> Kalbshohrückensteak   Kräuterbutter   Kartoffelstrudel   Lattich Roulade   glasierter Kohlrabi   Knoblauch	CHF 38.00



<b>Kalbsragout</b> Gesottenes, leicht getrüffeltes Kalbsragout   Kartoffel-Sellerie Mousseline   Karotten   Kefenstreifen	<b>CHF 32.50</b>
<b>Kalbsfilet</b> Pflaumensauce   Röstigaletten   Rotkraut	<b>CHF 46.50</b>
<b>Pouletbrust</b> Gebratene Maispouardenbrust   Steinpilzrisotto   Parmesan	<b>CHF 26.00</b>
<b>Pouletgeschnetzertes</b> Paprikasauce   Gemüsereis   Rosenkohl	<b>CHF 24.00</b>
<b>Braten</b> Schweinskrustenbraten   Biersauce   buntes Saisongemüse   hausgemachte Spätzli	<b>CHF 24.00</b>
<b>Szegediner Gulasch</b> Paprika   Sauerkraut   Kümmel   Creme fraiche   Schupfnudeln	<b>CHF 26.00</b>

## WILD

<b>Wildschwein</b> Pfeffer   Spätzli   Rosinen   Perlzwiebeln   Petersilie   Rotkraut	<b>CHF 28.00</b>
<b>Reh</b> Schnitzel   Whiskyrahmsauce   Trauben   Serviettenknödel   Wirsing   Maroni	<b>CHF 34.50</b>
<b>Hirsch</b> Filet   Cranberry-Jus   Kartoffelgaletten   Rosenkohl   getrocknete Tomaten	<b>CHF 36.00</b>
<b>Hirschrücken</b> Haselnusskruste   Rahmwirsing   Preiselbeersauce   Polentaschnitte	<b>CHF 38.00</b>



# VEGETARISCH

<b>Ricottaflan</b> Feigenragout I weisse Bohnen I sautierte Kartoffelwürfel	<b>CHF 26.50</b>
<b>Geschmorter Brüsseler</b> Orangensaft I Apfel-Birnen Konfit I Kräuterkartoffeln I Blauschimmelschaum	<b>CHF 24.00</b>
<b>Topinambur</b> Karottenpüree I sautierter Rosenkohl I Senfsauce I Baumnusskrokant	<b>CHF 22.00</b>
<b>Wurzelgemüse und Hirse</b> Karotten I Petersilienwurzeln I Knoblauch I Gewürzhirse I Datteln I Orangen-Ingwer Dip	<b>CHF 22.00</b>
<b>Wok</b> Reisnudeln I Wokgemüse I Sojasprossen I knuspriger Tofu I Erdnüsse I asiatischer Fond I Koriander I Chili I Limette	<b>CHF 24.50</b>
<b>Quinoa</b> Safrandip I geschmorter Fenchel I Cherrytomaten Kompott I Petersilie I Aceto	<b>CHF 22.50</b>
<b>Spätzlipfanne</b> Spätzli I Pilzrahmsauce I Pilze I Rosenkohl I Kräuter	<b>CHF 22.00</b>
<b>Steinpilz</b> Kartoffelgnocchi I Steinpilzragout I Maroni	<b>CHF 24.00</b>



# DESSERTS

<b>Zwetschgen</b> Terrine   Zimteis   Gewürzorangen	<b>CHF 13.00</b>
<b>Schokolade</b> Pudding   Kalamansi   weisses Schokoladenmousse   Passionsfruchtgelee   Mangosorbet   Kiwiwürfel	<b>CHF 14.50</b>
<b>Schwarzwälder</b> Brownieboden   Schokoladenmousse   zweierlei Kirschen   Marzipan   Johannisbeergelee	<b>CHF 13.50</b>
<b>Vermicelles</b> Mousse   Biscuit   Meringueparfait	<b>CHF 10.50</b>
<b>Fruchtsalat</b> Saisonale Früchte   Zitronensorbet   Karamel	<b>CHF 12.50</b>
<b>Apfel und Gewürze</b> Streuselkuchen   Gewürze   Vanillesauce   Apfelkompott   Schlagrahm   geröstete Mandeln	<b>CHF 8.50</b>
<b>Gebrannte Creme „Carambar“</b> Tonkabohne   Kaffee	<b>CHF 9.00</b>
<b>Kaffee Combo</b> Kaffee, Espresso oder Tee mit einer süssen Überraschung von unserer hauseigenen Patisserie	<b>CHF 7.50</b>

