

MENÜ Herbst (September- November)



SALAT

Herbstsalat Blattsalat geröstete Süsskartoffeln Rotkrautstreifen Kerne Mostdressing (v)	CHF 9.00
Herbstlicher Blattsalat Eichblatt Lolosalat frische Mischpilze Pinienkerne Kürbiswürfel Kürbisdressing (v)	CHF 12.00
Nüsslersalat Speck Ei Trauben Brickleigcracker Kerne Apfel-Baumnussdressing	CHF 12.50
Gemischter Salat Blattsalat Coleslaw Mais-Ananas Tomaten-Mozzarella Senf-Honigdressing	CHF 10.50
Salat Variation Blattsalat Randensalat Weisskohlsalat Karottensalat Apfel-Baslsamicodresing (v)	CHF 10.50

VORSPEISEN

Couscous und Ziegenfrischkäse Kürbis Joghurt Minz Sauce Ayvar Kräuterpesto gerösteter Knoblauch (v)	CHF 12.50
Lachstatar Rauchlachs Sauerrahm Dill Avocado Kürbis Crostini	CHF 14.50
Carpaccio Rindshuft Ruccola Parmesanspäne Zitronenöl	CHF 16.50
Minestrategiewaren Teigwarenrisotto Gemüsestreifen Tomatenkompott knuspriger Quinoa (v)	CHF 16.50
Kichererbsen und Curry Kokosmilch Süsskartoffeln knuspriger Thaibasilikum Sojasprossen (v)	CHF 14.50



SUPPEN

Kürbissuppe Trauben Maroni	CHF 9.50
Steinpilzsuppe Rahmhaube Schnittlauch	CHF 10.50

FISCHGERICHTE

Forelle Pochiertes Forellenfilet Dillschaum Schlosskartoffeln Rosenkohl	CHF 28.00
Rotbarsch Gebratenes Rotbarschfilet Champagnersauce herbstliches Gemüse Süsskartoffelstampf	CHF 32.00

FLEISCHGERICHTE

Rindsentrecote Am Stück gebratenes Entrecote Choronsauce Kartoffelgratin Gemüsecaponata	CHF 38.00
Suure Mocke Rindsschulterfilet Rotweinsauce Brotcroutons Stampfkartoffeln Schnittlauch Rotkohl glasierte Maroni	CHF 29.50
Lammierstück Blätterteigkräutermantel Balsamicojus glasierte Karotten Spätzli	CHF 39.50
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel Pilzrahmsauce Apfelchips Butternudeln	CHF 26.00
Steak Kalbshohrückensteak Süssmost-Calvadosauce Schupfnudeln Lattich Roulade	CHF 38.00
Poulet Stroganoff Pouletgeschnetzeltes Peperoni Essiggurken Champignons Sauerrahm Wildreismix	CHF 26.00
Cordon Bleu Schweinsnierstück Schinken Vacherin Röstikroketten Gemüse Variation	CHF 28.00



WILD

Wildschwein Pfeffer Spätzli Perlzwiebeln Petersilie Rotkraut	CHF 28.00
Reh Schnitzel Whiskyrahmsauce Trauben Serviettenknödel Wirsing Maroni	CHF 34.50
Hirsch Filet Cranberry-Jus Spinatspätzli Rosenkohl Maroni Mirza Apfel Preiselbeeren	CHF 36.00
Hirschrücken Haselnusskruste Rahmwirsing Preiselbeersauce Spätzli Mirza Apfel	CHF 38.00

VEGETARISCH

Wurzelgemüse und Hirse Karotten Petersilienwurzeln Knoblauch Gewürzhirse Datteln Orangen-Ingwer Dip	CHF 22.00
Spätzlipfanne Spätzli Pilzrahmsauce Pilze Romanesco Karotten Rotkraut Mirza Apfel Preiselbeeren	CHF 22.00
Butternusskürbis Geschmorte pikanter Kürbis Steinpilzragout Parmesanspäne Kardamon Salbei	CHF 24.00

YOUNG BOYS „LES TROIS FILETS“ MENU

5-Gang-Menü	CHF 94.00
Amuse-bouche Trilogie	
Bunter Blattsalat Safran-Honig-Senf Dressing Gebackene Sauerkrautrolle YB Wurst Sauerrahmdip Kürbissüppchen Apfelschaum	
Schweinsfilet Speckmantel Portweinjus Spätzli Zwiebelkonfit	
Kalbsfilet Morchelsauce Butternudeln Zucchetti Majoran	
Rindsfilet Bernaise Sauce Kartoffelgratin Karotten	
Passionsfruchtmosse flüssiger Mangokern Schokoladenboden Mandel Financier Exotische Früchte	



KÄSE

Unser Käse kommt von der Firma Jumi aus der Region.

Grosse Käseauswahl **CHF 28.00**

Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf | La bouse mit Trüffelhonig | Früchterolle |
Mürgu Blauschimmel mit Speckchips | Léotine mit mariniertem Pfeffer | Emmentaler alt mit
Bierreduktion | Abe Rot mit Brotchips | Belper Knolle mit Apfelchips

Mittlere Käseauswahl **CHF 22.50**

Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf | La bouse mit Trüffelhonig |
Mürgu Blauschimmel mit Speckchips | Léotine mit mariniertem Pfeffer | Früchterolle |
Emmentaler alt mit Bierreduktion

Kleine Käseauswahl **CHF 19.50**

Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf | La bouse mit Trüffelhonig |
Mürgu Blauschimmel mit Speckchips | Emmentaler alt mit Bierreduktion

DESSERTS

Zwetschgen **CHF 12.00**

Zwetschgenmousse | Zimteis | marinierte Zwetschgen

Kuchen **CHF 15.50**

Rüeblikuchen | Bündner Nusstorte | Schwarzwälder | Zuger Kirschtorte | Bananenclafutis

Tiramisu im Weckglas **CHF 8.50**

Löffel Biskuit | Mascarpone Creme | Kaffee Amaretto Sirup

Limette **CHF 12.00**

Kalamansimousse | Schokoladenboden | Schokoladen Crumble

Schokolade **CHF 13.50**

Schokoladenristretto Muffin | weisses Schokoladenmousse | Schokoladenglace

Maroni **CHF 16.00**

Vermicelle Mousse | Vanille Bavaroise | Biskuit | Meringue | Feigen | Maroni

Fruchtsalat **CHF 12.50**

Saisonale Früchte | Zitronensorbet

Gebrannte Creme „Carambar“ **CHF 9.00**

Tonkabohne | Kaffee

Kaffee Combo **CHF 7.50**

Kaffee, Espresso oder Tee mit einer süssen Überraschung von unserer hauseigenen Patisserie

