

SAISONKARTE

Kürbiscrèmesuppe

Tatar aus grünem Apfel und geräucherter Forelle

17

Nüsslisalat

Speck, Ei, Croutons

18

Rehcarpaccio

*Trauben, Stangensellerie, Preiselbeeren,
Baumnussöl, Parmesan*

26



Rehschnitzel

*Rotkraut, glasierte Marroni, pochierte Birne mit Preiselbeeren,
hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce mit Grand Marnier*

59

Hirschrückenmedaillons

Haselnussespätzli, Speck, Rosenkohl, Wacholder-Wildjus

49



Black Cod

Kürbiscrème, gebratene Waldpilze, Salbeibutter

56

Kürbisrisotto ^{v+}

*Salbei-Kürbiskernpesto, gerösteter Delicia-Kürbis,
Balsamicojus*

32

DESSERT

Vermicelles

Marronipüree, Bourbon-Vanille-Chantilly, Meringue, Sauerkirschenkompott

15