

HERBSTKARTE

VORSPEISEN

KÜRBISUPPE ^{v+}

Orangen, Crème fraîche, Kürbiskerne 14

SEELÄNDER HERBSTSALAT ^v

Apfel, Rotkraut, karamellierter Lattich, gemischte Kerne, Croûtons, Hausdressing 16

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI ^v

Rahm, Kräuterseitlinge, konfierte rote Zwiebeln, Wirsing 35

GRILLIERTES REHSCHNITZEL

Wacholderbeerensauce, Apfelrotkraut, Marroni, Rosenkohl, hausgemachte Spätzli 49

ENTRECÔTE VOM HIRSCH

Kräuterseitlinge, Apfelrotkraut, Marroni, Rosenkohl, Wacholderbeeren-Béarnaise, hausgemachte Spätzli 55

FILET VOM RIND MIT SCHWARZEM BERNER BURGUNDERTRÜFFEL

Blattspinat, Trüffeljus, Butter-Tagliatelle 59

Schwarzer Bremgarten Trüffel, 1 g (je nach Verfügbarkeit) pro Person 6

DESSERT

VERMICELLES MIT MERINGUE ^v

Vanilleglace, karamellierte Baumnüsse 15

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

v vegetarisch v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./874/09.26