Unser Menu am Sonntag

Filet und Läberli vom Hirzler Reh 32.—
Holzofenspitzkohl, Pastinake und Bohnen
oder
Knuspriges Seezungenfilet mit Tomaten Koji 34.—
Süsskartoffeln, eingelegter Rettich, Radiesli, glasierte Endivie
oder
Knuspriges Hirzler Ei 28.--
Nüsslisalat vom Enikerhof und Allerlei von Randen
oder
Gebratene Entenleber mit Quitte 39.--
und schwarzer Baumnuss, zwei Mal Mais
***
Paellasüppchen mit Poulet, Säuli und Meer 28.—
Gartenerbsen und Spitzpaprika
***
Kalbspaillard und Haselnusshacktätschli 58.--
mit Eierschwämmli, Kartoffelgratin Bimi und kleine Dattel-Tomaten
oder
Saltimbocca vom Hirschkalbrücken mit Feigen 58.—
Carnaroli Pestorisotto, Blattspinat und Kohlrabi
oder
Gebratenes Seeteufelfilet und Crevetten mit Kräutern 58.--
Schwarzwurzelgemüse mit Safran und Broccoli, farbige Kartoffeln
oder
Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu 55.--
buntes Gemüseallerlei und Basmatireis; Chutneys und Papadam
***
Yuzu-Gebäck mit prickelndem Mangoschaum 22.--
Mandarinensalat mit Sharon und Granatapfel
oder
Vanille-Himbeer-Vacheringlacé mit Pfirsich 22.--
und caramelisierten Kürbiskerne
*

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—
Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--
2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere Mitarbeiter im Service fragen

Wenn alle am Tisch Lust auf Wild haben

Klassischer Rehrücken rosa gebraten mit Pilzen und Trauben
Wildrahmsauce, Preiselbeeren,
hausgemachte Eierspätzli, Preiselbeer-Apfel, Rotweinbirne,
Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl

in 2 Gängen serviert ab 2 Personen pro Person 89.--