

Unser Menu am Sonntag

Saté vom Hirschkalbrücken mit eingelegten Chillies 32.—
bunter Salat mit purple Chinakohl, Rettich, Bimitempura und Erdnüssen
oder

Hausgeräucherter Bömlo Lachs am Tisch tranchiert 32.--
mit zweierlei Apfel, Gurke und Meerrettich
oder

Knuspriges Hirzler Ei 28.--
Steinhauer Katalonia und geschmorten kleine Tomaten
oder

Gebratene Steinpilze 32.--
mit Steinmühlepolenta weissem Tomatenschaum

Ingwer-Zitronengrassuppe 28.—
Allerlei aus dem Meer und Kürbis

Tranchiertes Kalbshohrückensteak mit BBQ Rib und Portweinsauce 58.--
Kartoffelgratin und bunter Blumenkohl und Broccoli
oder

Gigot vom Reh und Hacktätschli, Feigen 58.—
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Spätzli
oder

Pochiertes Heilbuttrückenfilet mit Sauce Hollandaise 58.--
Blattspinat Schwarzwurzeln und kleine Datteltomaten
oder

Was der Herbst bietet - für Liebhaber der fleischlosen Küche
herbstliche Köstlichkeiten mit Pilzen, einfach ohne Fleisch 52.--

Mandarindlikuchen mit Pistazienglacé 20.50
Kiwisalat mit Haselnüssen
oder

Pêche Melba mit Champagnersabayon 20.50
*

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, Rotweibirne,
Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl

in 2 Gängen serviert

ab 2 Personen

pro Person

89.--