

Unser Menu am Sonntag

Tartar von Jumis Emmentaler Piemonteser Rind mit asiatischen Aromen 32.—
purple Chinakohl, Ofenblumenkohl und Bimi

oder

Hamachi vom Balfego Thunfisch und Thunfischcake 34.--
mit Süsskartoffeln, Falafel, kleine Ofentomaten und Avocados

oder

Knuspriges Hirzler Ei 28.--

Nüsslisalat und Topinambour vom Enikerhof

oder

Gebratene Foie gras von der Ente 36.--
mit gebratenem Ribelmais, Quitte und Portweinsauce

Doppelte Consommé vom Hirzler Reh 28.—

mit Gemüsen und Griessknödeln

Tranchiertes Kalbshohrückensteak und Haselnusshacktätschli 58.--

mit Waldpilzen, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

oder

Salimbocca vom Hirschkalbrücken mit Eierschwämmli 58.—

Carnaroli-Risotto, Wirsinggemüse mit Marroni, Ofenkürbis

oder

Tempura vom Walliser Eglifilet und Shiso, Ingwer-Wasabimayonnaise 58.--

Blattspinat Schwarzwurzeln und Dampfkartoffeln

oder

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

Kokos-Caramellköpfl mit Passionsfrucht 20.50

Kiwi Kougin Aman und Pfeffer Mango

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, Rotweinsbirne,

Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl

in 2 Gängen serviert

ab 2 Personen

pro Person

89.--