

Unser Menu am Sonntag

Terrine vom Hirzler Reh mit Foie gras, Pistazien und Cranberries 36.—

Red Love, Sellerie und Brioche mit Lievita madre
oder

Carpaccio vom Piemonteser Rind aus dem Emmental 32.--

Grillgemüse, Artischockentempura und Kräutern
oder

Lattichherz und bunte Enikerhof Tomaten 28.--

Büffelmozzarella und grillierte Focaccia mit Basilikum und Oliven
oder

Kurz gebratene Steinpilze 32.--
mit Steinmühlepolenta und weissem Tomatenschaum

Aromatische Hummersuppe mit Krautstiel und Jakobsmuschel 28.--

Tranchiertes Entrecôte double mit Rotweinschalotten 58.--

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
oder

Gigot vom Hirzler Reh mit Haselnuss und Preiselbeerapfel 58.—
Spätzli und Herbstgemüse

oder

Heilbutt wie Karte ohne Scampi
mit Sesam-Ingwer, knuspriger Sushireis, buntes Gemüse und Miso-Dashifond
Fr. 62.--

oder

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

Bayrischer Zwetschkuchen mit Streussel 20.50
und weissem Schokoladenglace

oder

Grand.-marnier Parfait mit eingelegten Brombeeren 20.50
und caramelisiertes Gipfelgebäck

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