

Unser Menu am Sonntag

Carpaccio vom Piemonteser Rind aus dem Emmental 32.—
Topinambour, Pastinaken, Schwarzwurzeln, Senf-Limettendressing
oder

Malediven Thunfisch kurz angebraten mit Togarashi 34.--
Süsskartoffeln, Papaya, Chinakohl und Radiesli
oder

Knuspriges Hirzler Ei 28.--

Nüsslisalat vom Enikerhof und Allerlei von Randen
oder

Fondue von weissem Trüffelkäse 36.— (mit weissem Trüffel +23.--)
mit Kürbisssuppe, grilliertem und eingelegtem Kürbis

Klare Ochsenschwanzsuppe 28.—
mit Gemüse und Griessnocken

Tranchiertes Kalbshohrückensteak und Haselnusshacktätschli 58.--
mit Waldpilzen, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
oder

Gigot vom Hirzler Reh mit Eierschwämmli 58.—
Spätzli und Herbstgemüse mit Feigen
oder

Paella aus Edelfischen und Meerallerlei 58.--
Reis mit Safran, Tomaten, Erbsen und Schwarzwurzeln
oder

Asiatisch panierte Kräutersaitlinge mit Ingwer-Misodipp
Bimi-Broccoli, Sojasprossen, Pak-choy und farbiger Blumenkohl, Sushireis 52.--

Marronimousse mit prickelndem Ananasschaum 22.--
Mandarinenküchlein, Kaki und Granatapfel
oder

Pêche Melba mit Champagnersabayon 22.--

*

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.--