

Unser Menu am Sonntag

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

Red Love, Sellerie und Brioche mit Lievita madre
oder

Ceviche vom Gelbflossenthunfisch 32.--

Gurke, Rettich, Zuckermais, Tomate und Süsskartoffel
oder

Warme, bunte Enikerhof Tomaten 28.--
mit Büffelmozzarella und Feigen und Haselnuss
oder

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

Aromatische Hummersuppe mit Spinat und Jakobsmuschel 28.--
Basilikumschaum

Tranchiertes Entrecôte double mit Rotweinschalotten 58.--
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
oder

Salimbocca vom Hirschkalbrücken mit Marsala 58.—
Safranrisotto mit Steinpilzen und buntes Gemüse allerlei
oder

Knusprige Walliser Eglifilet mit Shiso 58.--
Dashi-Limettenmayonnaise
Dampfkartoffeln, Blattspinat und Fenchel
oder

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

Lauwarmer Zwetschgencrumble mit Zimtblüte 20.50
caramelisierter weisser Schokolade und Pistazienglace
oder

Caramelköpfl mit Kaki-Kiwisalat 20.50
und Mandel-Hochfinanzgebäck

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