



## Unsere Tagesteller

von Montag, 22. Oktober 2018 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Rindshuftplätzchen an Pilzsauce mit Brokkoli und Serviettenknödel

*Fried beef slices with mushroom sauce, broccoli and napkin dumplings*

28.50

### „Aus Meeren und Seen“

Belper Lachsforellenfilet an Venererisotto mit Kürbis - Traubengemüse

*Fried salmon trout filet from Belp with venere risotto and pumpkin – grapes vegetables*

28.50

### „Pasta e Basta“

Orecchiette in Kräuterpesto mit Nüssen und 3 Stück gebratenen Riesencrevetten

*Orecchiette pasta in herb pesto with various nuts and 3 king prawns*

29.50

### „Vegetarisch“

Ziegenkäse mit Thymianhonig an Orangenrollgerste und glacierten Zucchetti

*Goat cheese gratinated with thyme honey, orange – pearl barley and glazed courgettes*

26.50

### „Süßes“

Vermicelles mit Rahm und hausgemachter Vanilleglace

*Vermicelles with cream and homemade vanilla ice cream*

12.50





## Herbstzeit im GH

### „Nüsslisalat“

Nüsslisalat mit Speck, Grepper Ei, Pilzen und Croutons  
*Lamb's lettuce with bacon, grepper egg, mushrooms and croutons*

Small 14.50 | Regular 23.50

### «Jägersalat»

Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis, Trauben, Pilzen, Baumnüssen,  
Hirschsalsiz und Gamstrockenfleisch  
*Lamb's lettuce with pickled pumpkin, grapes, mushrooms, walnuts,  
salsiz of deer and dried meat of chamois*

Small 19.50 | Regular 29.00

### „Rehragout“

Rehragout (CH) an Apfelrotkraut mit glacierten Kastanien und Spätzle  
*Venison ragout on apple red cabbage with glazed chestnuts and spaetzle*

32.00

