



Unsere Tagesteller

von Donnerstag, 21. November 2019 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Lammracks (CH) mit Minzdip, Cous Cous und Orientalisches Blumenkohlgemüse
Lamb racks with mint dip, cous cous and oriental cauliflower vegetables
28.50

„Aus Meeren und Seen“

Grilliertes Makrelenfilet (FR) mit Orangensauce, Mosaiquereis und Ofenfenchel
Grilled mackerel filet with orange sauce, mosaic ice cream and oven fennel
27.50

„Pasta e Basta“

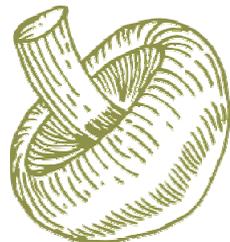
Spaghetti Caponata mit Büffelmozzarella (CH)
Spaghetti Caponata with buffalo mozzarella
24.50

„Vegetarisch“

Poschiertes Ei von Stockerhof mit Trüffelöl, Kartoffelstock und Flower Sprouts
Posched Egg from Stockerhof with Truffle Oil, Potato Stick and Flower Sprouts
23.50

„Süßes“

Marronikuchen mit Meringue und Zwetschgen-Crumble
Chestnut cake with meringue and plum crumble
12.50





Herbst Spezialitäten / autumn specialities

Suppe und Salat

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Regular 16.50

Small 12.50

Nüsslisalat mit Hirschschinken (A), Croutons, Ei und French Dressing

Corn salad with venison ham croutons, egg and French dressing

Regular 23.50

Small 16.50

Hauptgang

Rehschnitzel (A) mit Wacholderjus, Spätzle, Rotkraut und Portwein-Birnen

Deer escalope with juniper jus, Spätzle, red cabbage and port pears

37.50

Hirschragout (A) mit Spätzli, Rosenkohl und karamellisierte Maroni

Venison ragout with Spätzli, red cabbage and caramelized chestnuts

36.00

Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelles with meringue and whipped cream

12.50

