



## Unsere Tagesteller

von Mittwoch, 27. November 2019 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Rindsplätzli (CH) mit Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Ofengemüse

*Rindsplätzli (CH) with herb butter, Pommes Allumettes and baked vegetables*

27.50

### „Aus Meeren und Seen“

«Aus Meeren und Seen»

Lachsforellenfilet (CH) mit Kressesauce, Weissweinrisotto und Vanille-Honig-Karotten

*Salmon trout fillet (CH) with cressauce white wine risotto and vanilla honey carrots*

27.50

### „Pasta e Basta“

Orrechiette mit Rahm-Paprikasauce und Entenbruststreifen (FR)

*Orrechiette with cream-pepper sauce and duck breast strips*

25.50

### „Vegetarisch“

Spätzlepfanne mit Bergkäse und Waldpilze

*Spätzle pan with mountain cheese and forest mushrooms*

24.50

### „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

