

Herbstkarte / Autumn Menu



VORSPEISEN / STARTERS

Winter Salat (winter salad)

Grüner Kräutersalat / Feigen / Birne / Walnuss / Himbeer Dressing / geräucherte Entenbrust

Herb salad / figs / pear / walnut / raspberry dressing / smoked duck breast

CHF 15 (vegan) / 18.50 (mit Ente) Laktosefrei, glutenfrei, Nüsse - lactose free, gluten free, nuts

Geschmorte Kürbissuppe (braised pumpkin soup)

Kürbischutney / Kürbiskerne / Kürbisöl / Kürbiswürfel / gebratene Jakobsmuscheln

Pumpkin chutney / pumpkin seeds / pumpkin oil / pumpkin cubes / fried scallops

CHF 12.50 (vegan) / CHF 18.50 Laktosefrei, glutenfrei - lactose free, gluten free

Latin Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten / Thunfischschaum / Kapern

Cold veal roast / tuna foam / capers

CHF 23 Laktose, glutenfrei - lactose, gluten free



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

Wildpfeffer (Hirsch oder Reh nach Verfügbarkeit)

Venison stew (cervin or deer depending on availability)

Spätzli / Rotkraut / Eierschwämmli / Birne

Egg dumplings / red cabbage / chanterelles / pear

CHF 29 (vegetarisch, vegetarian) / CHF 38 Laktose, Gluten - lactose, gluten

Rinderfilet (beef filet)

Kohlrabi Püree / Lebkuchenknödel / Pfifferlinge / Kürbis / Jack Daniels Jus

Turnip puree / ginger bread dumpling / chanterelles / pumpkin / Jack Daniels jus

CHF 58 Laktose - lactose

Tom H. Shrimp Pasta

Spaghetti / Cherry Tomaten / Krevetten

Spaghetti / cherry tomatoes / prawns

CHF 18 (vegetarisch) / CHF 29 Laktose - lactose

DESSERT

Vermicelles Sinfonie

Trio von der Maroni

Chestnut trio

CHF 16 Vegetarisch, Laktose, Gluten, Nüsse - vegetarian, lactose, gluten, nuts

Chanson Brûlée

Cappuccino Crème Brûlée, Biscotti, Zitronen Gelée

Cappuccino creme brulee, biscotti, lemon jelly

CHF 14 Laktose, vegetarisch - lactose, vegetarian