



Herbst-Menüs



Kürbissuppe mit Sonnenblumenkernen und Kürbisöl	13.50
Fenchelsalat mit Orangen	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Steinpilzen und Speck	18.50
Randen-Carpaccio mit Crevetten und Ruccola	23.50
Ravioli Barolo-Rindfleischfüllung mit Taleggio-Käsesauce und Nüssen	32.50
Fettuccine mit Filetstreifen vom Wildschwein dazu Eierschwämmli und Rahmsauce	35.50
Hirschkoteletts an Wildrahmsauce serviert mit Spätzli und Rosenkohl	48.50
Rehschnitzel an Portweinsauce mit Rösti-Kroketten, Birne, Marroni und Gemüse	46.50

