

Aktuell vom 15. September bis 12. November 2017

Wild auf Wild

das 6- oder 8-Gang-Menü mit den verschiedenen Möglichkeiten

Hirschpastete

mit Maroni und Johannisbeer-Sulz
dazu Preiselbeerschaum

Nüsslisalat mit flambierten Eierschwämmli

an einem Kartoffel-Speck Dressing

Die drei Versuchungen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl

Waldpilzcrèmesuppe mit Crème fraîche

Wildkraftbrühe mit Sherry und Wildklösschen

Hausgemachtes Kürbisraviolo

serviert mit gebratenen Steinpilzen
und Kürbiskernöl

Gebratenes Wachtelbrüstchen

auf Mangold-Rahmgemüse
mit einem Speckchip

Wildschweinpfiffer

garniert mit Silberzwiebeln und Croûtons
dazu Schupfnudeln

Wildes Millefeuilles mit Pilzragoût

serviert mit einer Rotweinsbirne

Holunderblütensorbet

mit Prosecco

Rosmarinsorbet

mit Sloe Gin

Gebratene Rehfiletwürfel

an Wildrahmsauce
serviert mit Kartoffel-Kürbisrösti
dazu glasierter Rosenkohl mit Speck

Zartes Rack vom Wildschwein mit Maronikruste

an einem Rotweinjus
serviert mit goldgelb gebratenen Knöpfli
dazu Rotkraut

Höhlengereifter Innerschwyzter Sbrinz

mit Cranberry-Chutney

Dallenwiler Geiss-Frischkäse

dazu dunkle Croûton-Stängelis

Kastanienparfait mit Rumtopf-Früchten

und karamellisierten Mandeln

Kürbis Crème brûlée

Menu 8-Gang

Menu 6-Gang (ohne 4. und 7. Gang)

pro Person Fr. 89.00

pro Person Fr. 76.00

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr
damit Ihnen genügend Zeit zum Genießen bleibt!

Aktuell vom 15. September bis 12. November 2017

Wild auf Wild

das 6- oder 8-Gang-Menü mit den verschiedenen Möglichkeiten

Hirschpastete

mit Maroni und Johannisbeer-Sulz
dazu Preiselbeerschaum

Nüsslisalat mit flambierten Eierschwämmli

an einem Kartoffel-Speck Dressing

Die drei Versuchungen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl

Waldpilzcrèmesuppe mit Crème fraîche

Wildkraftbrühe mit Sherry und Wildklösschen

Hausgemachtes Kürbisraviolo

serviert mit gebratenen Steinpilzen
und Kürbiskernöl

Gebratenes Wachtelbrüstchen

auf Mangold-Rahmgemüse
mit einem Speckchip

Wildschweinpfiffer

garniert mit Silberzwiebeln und Croûtons
dazu Schupfnudeln

Wildes Millefeuilles mit Pilzragoût

serviert mit einer Rotweibirne

Holunderblütensorbet

mit Prosecco

Rosmarinsorbet

mit Sloe Gin

Gebratene Rehfiletwürfel

an Wildrahmsauce
serviert mit Kartoffel-Kürbiströsti
dazu glasierter Rosenkohl mit Speck

Zartes Rack vom Wildschwein mit Maronikruste

an einem Rotweinjus
serviert mit goldgelb gebratenen Knöpfli
dazu Rotkraut

Höhlengereifter Innerschwyzter Sbrinz

mit Cranberry-Chutney

Dallenwiler Geiss-Frischkäse

dazu dunkle Croûton-Stängelis

Kastanienparfait mit Rumtopf-Früchten

und karamellisierten Mandeln

Kürbis Crème brûlée

Menu 8-Gang

Menu 6-Gang (ohne 4. und 7. Gang)

pro Person Fr. 89.00

pro Person Fr. 76.00

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr
damit Ihnen genügend Zeit zum Genießen bleibt!