

Saisonkarte

Pilzcrèmesuppe

mit gebratenen Eierschwämmli und Kräuteröl

Cream of mushroom soup with sautéed chanterelle mushrooms and herb oil

15

Enten-Carpaccio

dazu eingelegten Kirschen, Meerrettich-Mascarpone und Mandeln

Duck carpaccio with pickled cherries, horseradish mascarpone and almonds

18

Norwegischer Ofen Lachs mit Sauce Remoulade

Dinkelfocaccia, getrocknete Tomaten und Kräutersalat

Norwegian Oven-Baked Salmon with remoulade sauce, spelt focaccia, sun-dried tomatoes and herb salad

26

Rindspillard vom Muotathaler Entrecôte mit Jus

Kartoffelbeignets und saisonales Gemüse

Beef paillard from Muotathal entrecôte with jus, potato beignets and seasonal vegetables

48

Kürbis-Reibekuchen

mit Kräuterquark, Patisson und Feigen

Pumpkin fritters with herb quark, pattypan squash and figs

32

mit sautierten Eierschwämmli

with sautéed chanterelle mushrooms

+7

Weinempfehlung

Heida AOC, 2025

Domaine Germanier, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Heida

10cl **10** / 75cl **72**

Heideboden, 2023

Nittnaus, Burgenland, Österreich
Traubensorten: Zweigelt, Merlot & Blaufränkisch

10cl **9** / 75cl **60**

Symbole | symbols



Glutenfrei
Gluten free



Laktosefrei
Lactose free



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
vegan

Deklaration: Fleisch Schweiz, Ente Frankreich

