

# Herbstgerichte

## Apfel-Rieslingsuppe



14

mit Marroni

*Apple-Riesling soup served with chestnuts*

## Freiland Nüsslisalat



16

mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren und French Dressing

*Field-grown lamb's lettuce with baked Camembert, lingonberries and French dressing*

### mit Speck

*with bacon*

+4

## Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

26 36

mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

*Homemade Swiss beef tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad*

## Pfeffer vom Schweizer Hirsch

44

Silberzwiebeln, Apfelschnitten, Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni und Spätzli

*Venison stew served with pearl onions, apple slices, lingonberries, red cabbage and chestnuts*

## Isländischer Kabeljau



38

mit Rahmwirsing, Speck und Salzkartoffeln

*Icelandic cod served with creamed savoy cabbage, bacon and boiled potatoes*

## Hausgemachte Rosmarin-Pizokel



32

mit Rosenkohl, Randen und konfierten Orangenschalen

*Homemade rosemary pizokel served with brussels sprouts, beetroot and candied orange peel*

## Birnen-Päckli im Strudelteig serviert mit Williams-Sorbet



12

*Pear parcels in strudel pastry served with Williams pear sorbet*

## Weinempfehlung

### Grüner Veltliner Freiheit 2023

Claus Preisinger, Burgenland, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

10cl **8.5** / 75cl **58**

### Zweigelt Kieselstein 2022

Proidl, Niederösterreich, Österreich

Traubensorte: Zweigelt

10cl **9** / 75cl **62**



Deklaration: Fleisch aus der Schweiz