



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 +4
with bacon

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, Apfelschnitzen, 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 Willimas 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

