

CHF

Nüsslisalat

G/L/E

18

Marinierter Hokkaido Kürbis | Feige | Speck | Ei

Croutons | Granatapfel Vinaigrette

Lamb's lettuce | marinated hokkaido pumpkin | fig | bacon | egg

Croutons | pomgranate vinaigrette

Kürbis- Kokosnusssuppe



13

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Pumkin coconut soup | pumkin seeds | pumkin oil

Rehpfeffer "Jägerart"

G/L/E

41

Rotkabis | Spätzli | Rosenkohl | Speck | Silberzwiebeln

Venison stew | red cabbage | spaetzle | brussel sprouts

Bacon | pearl onions

Hirsch Entrecôte

G/L/E

41

Cognac Sauce | Pommes Williams | Steinpilze | Hokkaido Püree

Deer entrecôte | cognac sauce | pommes williams

Porcini mushrooms | hokkaido puree

Herbstlicher Gemüseteller



G/L/E

31

Rotkabis | Hokkaido Kürbis | Rosenkohl | Feige | Apfel | Spätzli

Preiselbeeren | Waldpilzsauce

Vegetable plate | red cabbage | hokkaido pumkin | brussel sprouts

Fig | apple | spaetzle | cranberries | forest mushroom sauce

Die Abbildungen gelten als Serviervorschläge und sind nicht verbindlich. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

The pictures are serving suggestions only and therefore non-binding. All prices in CHF incl. VAT.

Gerichte können Spuren von Erdnüssen oder anderen Nüssen enthalten.

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Diätkost kontaktieren Sie bitte unser Service-Personal.

G = enthält Gluten L = enthält Laktose E = enthält Ei

Unser Wein – Tipp CHF

	10cl	75cl
Chardonnay Select	8.00	49.00



Gebiet: USA, Kalifornien

Jahrgang: 2019

Hersteller: Hess Winery

Traubensorte: 100% Chardonnay

Das ist Chardonnay-Charme vom Feinsten. Ein angenehm schmelziger Weisswein mit feinen Vanillearomen, den man nicht nur im Frühling immer wieder gerne genießt. Trinkvergnügen für jeden Tag zu einem attraktiven Preis.

Cabernet Sauvignon, Hess Select

8.00 **49.00**



Gebiet: Kalifornien

Jahrgang: 2019

Hersteller: Hess Winery

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Granatrubin mit aufhellendem Rand. Vielschichtiges Bouquet nach Walderdbeeren, zarter Rosenduft und frischer Schattenmorellensaft, dahinter dezentes Barrique-Toasting und Szechuanpfeffer. Am fülligem Gaumen mit gut unterlegten reifen Tanninen. Im aromatischen Finale Holundergelee, Kardamom und Schokopastillen. Unverkennbare Kalifornien-Wärme und viel Eleganz.

Passt zu:

Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Unsere Bierempfehlung

Valisanne Zwickelbier	(5.4%)	3.3 dl. Flasche	6.50
Somersby Apple Original	(4.5%)	3.3 dl. Flasche	6.50

Die Abbildungen gelten als Serviervorschläge und sind nicht verbindlich. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

The pictures are serving suggestions only and therefore non-binding. All prices in CHF incl. VAT.

Gerichte können Spuren von Erdnüssen oder anderen Nüssen enthalten.

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Diätkost kontaktieren Sie bitte unser Service-Personal.

G = enthält Gluten L = enthält Laktose E = enthält Ei