










VORSPEISEN

- Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Preiselbeeren  16.5
serviert in der Kürbisschale
- Herbstsalat mit gebratenen Eierschwämmli, Kürbiswürfeln, Speck und Trauben 20.5
serviert an Himbeerdressing
- Hirsch Carpaccio 26.5
mit mariniertem Rucola, Steinpilz Mayonnaise, Pinienkernen und Olivenöl

HAUPTSPEISEN

- Vegane Mezzelune mit Steinpilzfüllung  32
serviert mit Pinienkernen und Rucola
- Hokkaido-Kürbisrisotto  29.5
serviert mit gebratenen Eierschwämmli und Thymian Espuma
- Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli 37
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni
- Hirschfilet an Portwein-Kirschsauc mit hausgemachten Spätzli 46
serviert mit Selleriepüree, Rosenkohl und karamellisierten Marroni
- Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Speckwürfeln und Bergkäse 36
serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerbirne
- Herbstpfanne «Keywest»  29.5
mit hausgemachten Spätzli, Eierschwämmli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni

DESSERTS

- Vermicelles mit Rahm  13.5
zusätzlich mit Kirschwasser 15.5
- Coupe «Keywest»  15.5
Vanilleglace, Kürbiskernöl und Rahm
- In Rotwein marinierte Birnen  16.5
mit Mascarponefüllung


Herkunftsdeklaration
Hirsch, Wildschwein, Reh: EU
Speck: CH





 Vegetarische Gerichte
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.






STARTER

- Hokkaido pumpkin cream soup with cranberries  16.5
served in a pumpkin bowl
- Autumn salad with fried chanterelles, pumpkin cubes, bacon and grapes 20.5
served with raspberry dressing
- Venison carpaccio 26.5
with marinated rocket, porcini mushroom mayonnaise, pine nuts and olive oil

MAIN COURSE

- Vegan mezzelune with porcini mushroom filling  32
served with pine nuts and rocket
- Hokkaido pumpkin risotto  29.5
served with fried chanterelles and thyme espuma
- Rehpfeffer (venison ragout) with homemade spaetzli 37
served with red cabbage, Brussels sprouts, cranberry pear and caramelized chestnuts
- Venison fillet in port wine and cherry sauce with homemade spaetzli 46
served with celery puree, Brussels sprouts and caramelized chestnuts
- Wild boar cordon bleu stuffed with bacon cubes and mountain cheese 36
served with homemade spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts and cranberry pear
- Autumn pan «Keywest»  29.5
with homemade spaetzli, chanterelles, red cabbage, Brussels sprouts, cranberry pear
and caramelized chestnuts

DESSERT

- Vermicelles with whipped cream  13.5
additionally with Kirsch 15.5
- Coupe «Keywest»  15.5
Vanilla ice cream, pumpkin seed oil and whipped cream
- Pears marinated in red wine  16.5
with mascarpone filling

Declaration of origin
Venison, wild boar: EU
Bacon: CH



 vegetarian dishes
prices in CHF incl. 8.1 % VAT