



VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe 	12.5
garniert mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Marronicremesuppe 	12.5
garniert mit Milchschaum	
Lauwarmer Kürbis-Birnen-Herbstsalat	16.5
mit Hokkaidokürbis, marinierten Birnen, Fetakäse und Speck	
Hausgemachter Randen-Graved-Lachs mit Randen, Orangen und Dill gebeizt	22
serviert mit Zitrusauerrahm und Kürbiskernen	
Rehhuft Tagliata	26
mit Preiselbeerjus und Kürbispüree	

HAUPTSPEISEN

Rehfleisch Stroganoff mit Herbstgemüse	38
serviert mit Tagliatelle	
Rehpfeffer serviert mit hausgemachten Spätzli, Speckwürfel, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni	38
Rehgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni	42
Hirschentrecôte mit Marronikruste und Preiselbeerjus	46
serviert mit Hokkaidokürbispüree, Rotkraut und Preiselbeerbirne	
Herbstpfanne «Keywest» an Wildrahmsauce 	32
mit hausgemachten Spätzli, Kürbis, Rosenkohl und Rotkraut	
Hokkaido Kürbis Risotto mit geriebenem Grana Padano 	32
mit karamellisierten Baumnüssen, Fetakäse und Thymian	
Norwegisches Lachssteak im Orangen-Sesammantel	39
serviert mit Randenpüree und karamellisierten Kürbiswürfeln	

Herkunftsdeklaration

Lachs: NOR Zucht

Reh/Hirsch: EU

Speck: CH

 Vegetarische Gerichte
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



STARTERS

Cream of pumpkin soup 🍃	12.5
garnished with pumpkin seeds and pumpkin seed oil	
Cream of chestnut soup 🍃	12.5
garnished with milk foam	
Lukewarm pumpkin and pear autumn salad	16.5
with Hokkaido pumpkin, marinated pears, feta cheese and bacon	
Homemade beetroot gravlax cured with beetroot, orange and dill	22
served with citrus sour cream and pumpkin seeds	
Venison haunch tagliata	26
with lingonberry jus and pumpkin purée	

MAIN COURSES

Venison stroganoff with autumn vegetables	38
served with tagliatelle	
Peppered venison stew (Rehpfeffer) served with homemade spätzli, diced bacon,	38
red cabbage, Brussels sprouts, lingonberry-stuffed pear and caramelised chestnuts	
Sliced venison in a wild mushroom cream sauce with homemade spätzli,	42
red cabbage, Brussels sprouts, lingonberry-stuffed pear and caramelised chestnuts	
Venison entrecôte with a chestnut crust and lingonberry jus	46
served with Hokkaido pumpkin purée, red cabbage and lingonberry-stuffed pear	
Autumn pan «Keywest» in a wild mushroom cream sauce with homemade spätzli 🍃	32
pumpkin, Brussels sprouts and red cabbage	
Hokkaido pumpkin risotto with grated Grana Padano 🍃	32
with caramelised walnuts, feta cheese and thyme	
Norwegian salmon steak in an orange and sesame crust	39
served with beetroot purée and caramelised pumpkin cubes	

Country of origin

Salmon: NOR farmed

Venison: EU

Bacon: CH

🍃 Vegetarian dishes

Prices in CHF incl. 8.1% VAT