

Saisonale Empfehlungen Herbst 2020

	Nüsslissalat mit kross gebratenem Speck und Ei	11/ 19
	Nüsslissalat mit Süss-Sauer eingelegtem Kürbis und Belperknolle	14/ 24
	Wild Vegi Teller oder wenn der Jäger nicht getroffen hat	28
	Kürbisgnocci an fruchtiger Preiselbeersauce mit leicht süsslichem Rotkraut, Federkohl, Kürbis und Haselnüssen	27
	Rehrücken Filet an Portwein-Holunderbeerenjus mit Serviettenknödel, leicht süsslichem Rotkraut süss-würzigem Federkohl und Kürbis	44
	Hirschschnitzel an Schalotten-Rotweinsauce mit goldbraun gebratenen Spätzli, leicht süsslichem Rotkraut Rosenkohl, Maroni und fruchtigem Preiselbeerapfel	38
	Hirschgeschnetzeltes an Quittenjus mit goldbraun gebratenen Spätzli, leicht süsslichem Rotkraut Rosenkohl, Maroni und fruchtigem Preiselbeerapfel	36
	Rehpfeffer mit goldbraun gebratenen Spätzli, leicht süsslichem Rotkraut Rosenkohl, Maroni und fruchtigem Preiselbeerapfel	32
	Qualivo Entrecôte an cremiger Morchelrahmsauce mit knusprigen Pommes Nature und Marktgemüse	46
	Coupe Nesselrode mit leichter luftiger Meringue, Rahm und Vanilleglace	9/ 12
	Bratapfeltiramisu	12
	Wildsaison Menü Surprise	3-Gang oder 4-Gang 65/ 78
	Wildsaison Vegi-Menü Surprise	3-Gang oder 4-Gang 55/ 68

Deklaration: Hirsch, Reh: EU

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Angaben über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten