

# Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

## Herbst

Erhältlich während den Herbstmonaten

### Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen	9.50
Rosenkohlcrèmesuppe mit Rahmhaube und Brotwürfeli	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	10.50
Herbstsalat mit Nüssen und Parmesanscheiben	12.50

### Hauptgänge

Wildgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Teigwaren und Gemüse	29.50
Schweinsfilet Stroganoff mit Steinpilzen, Teigwaren und Gemüse	33.50
Kalbshaxe an Gemüsesauce, Risotto und Herbstgemüse	29.50
Rindssaftplätzli mit Kartoffelstock und Gemüse	29.50

### Desserts

Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringue und Rahm	9.50
In Rotwein marinierte Dörrzwetschgen mit Zimtglacé	10.60
Vieille Prune Zwetschgenkompott mit Schokoladenglacé	10.50
Traubencreme aus roten Trauben aus unserem Hirschengarten	9.50