

Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

Herbst

Erhältlich während den Herbstmonaten

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen	8.70
Rosenkohlcrèmesuppe mit Rahmhaube und Brotcroutons	8.70
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	8.70
Herbstsalat mit Nüssen und Parmesanscheiben	11.50
Steinpilzravioli auf Speckrahmsauce	14.70

Hauptgänge

Wildgeschnetzelt an Cognacrahmsauce, Teigwaren und Gemüse	29.50
Wildschweinfilet-Medaillon an Pilzrahmsauce, Spätzli und Gemüse	30.50
Schweinefilet-Stroganoff mit Steinpilzen, Teigwaren und Gemüse	32.50
Kalbshaxen an Gemüsesauce, Risotto und Herbstgemüse	29.50
Rindssaftplätzli mit Kartoffelstock und Gemüse	28.50

Desserts

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	8.60
Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.50
In Rotwein marinierte Dörrzwetschgen mit Zimtglace	10.60
Vieille Prune Zwetschgenkompott mit Schokoladenglace	10.60
Traubencrème aus roten Hirschentrauben	8.60