

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	9.50
Herbstsalat mit Nüssen und Parmesanscheiben	12.50
Steinpilzravioli auf Speckrahmsauce	15.50

Hauptgänge

Wildgeschnetzelt an Cognacrahmsauce, Teigwaren und Gemüse	29.50
Wildschweinfilet-Medaillon an Pilzrahmsauce, Spätzli und Gemüse	34.50
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
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
In Rotwein marinierte Dörrzwetschgen mit Zimtglacé	10.60
Vieille Prune Zwetschgenkompott mit Schokoladenglacé	10.50
Traubencrème aus roten Trauben aus unserem Hirschengarten	9.50