

Das ist unsere Saisonkarte,
wenn Sie tischweise ein Menü vorbestellen möchten.

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterriner mit Salaten und Garnitur

Herbstsalat mit Datteln, Rindfleisch und gerösteten Nüssen

Nüsslisalat mit wachsweichem Ei, Croutons und Speckstreifen

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Avocado und Zwiebeln

Suppe und warme Vorspeisen

Kürbis-Apfelsuppe mit Amaretto-Schaum

Gebratenes Meerfischfilet auf südländischem Gemüsebeet

Hausgemachte Wildravioli mit Eierschwämmli

Hausgemachte Trüffel-Ricotta-Ravioli
mit schwarzem Ostschweizer Trüffel

Hauptgerichte

Kalbsmedaillons mit Saisonpilzen
Weissweinsrisotto und buntem Gemüse

Rindsrückensteak an Kräutersauce
mit country Frites und Gemüse garnitur

Rindsfilet gulasch „Stroganoff“
mit Tagliatelle und buntem Gemüse

Rehrücken aus heimischer Jagd am Tisch flambiert
mit Spätzli und reichhaltiger Wildgarnitur

Desserts

Dessertkomposition – das kleine Büffet auf dem Tisch
mit verschiedenen Versucherli

Hausgemachte Sorbets nach Wahl „mit Schuss“

Kalt gerührter Eiskaffee mit Amarula und Rahmhaube

Tagesdessert

Rohmilch-Käseteller

Preise:

4-Gang Menü inklusive Aperol, Wasser und Kaffee Fr. 85.00

Rehrücken + 8.-

Wahlweise mit einer Vorspeise, Rehrücken in 2 Gängen und Dessert
oder

mit zwei Vorspeisen, ein Teller Rehrücken und Dessert