

Herbst

Herbstmenu I:

Nüsslisalat an Apfeldressing
mit sautierten Trauben, knusprigem Brot- und Speck-Chips

Sämige, zweifarbige Kartoffelcremesuppe
mit karamellisierten Birnenwürfel und Oliven-Krokant

Kotelett vom Alpschwein
an kräftigem Jus mit Steinpilzen
hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Goldbrauner Strudel von Schweizer Äpfeln
an Vanilleschaum mit marinierten Kirschen

Menu total – 4 Gang:	CHF	67.00
Menu ohne Suppe – 3 Gang:	CHF	56.50
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	54.50

Herbstmenu II:

Tarte mit Kürbis-Kräuterfrischkäse und karamellisierten Baumnüssen
serviert auf Nüsslisalat

Maronicremesuppe mit Schnittlauch-Sauerrahm und Pilz-Crostino

Saftiger Kalbsschulterbraten an kräftigem Jus mit getrockneten Tomaten
Salbei-Bramata-Polenta und Wurzelspinat-Karotten-Gemüse

Gluschtiges Panna Cotta mit Zwetschgen-Kompott
und Schokolade Wonton Raviolo

Menu total – 4 Gang:	CHF	73.00
Menu ohne Suppe – 3 Gang:	CHF	63.00
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	60.00

Herbstmenu III:

Im Ofen gebackene Salzrande auf Wildkräutersalat
an Baumnuss-Vinaigrette

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskern-Crostino

Am Stück glasierte Kalbshaxe an Vernaccia Sauce
Rosmarin-Kartoffelstock und helles Herbst-Ratatouille

Erfrischende Mandarinsuppe mit Joghurteis und Mandelkrokant

Menu total – 4 Gang:	CHF	73.00
Menu ohne Suppe - 3 Gang:	CHF	66.00
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	63.00

Herbstmenu IV:

Raffinierte, helle Andalusische Gemüsecremesuppe mit feinen Gemüsewürfeln
und gerösteter Brotscheibe mit Sauce Rouille

Sautierte Seeteufel Medaillons und Riesencrevette auf frischen Tagliolini
an Gemüse-Vinaigrette

Am Stück gegartes Schweizer Rindsfilet auf kräftigem Rotweinjus
getrüffelte Herzoginkartoffeln mit pochiertem Ei und Herbstgemüse

Zwetschgenstreuselkuchen mit Nussglace

Menu total 4 Gang:	CHF	97.00
Menu ohne Suppe - 3 Gang:	CHF	85.00
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	75.00

Herbst Seite 2 / Januar 2023