



HERBSTMENÜ

VORSPEISE | STARTER

BIRNEN-GORGONZOLA-SALAT CHF 14.00

PEAR, WALNUT & GORGONZOLA SALAD (3, 4, 10)

Frische Blattsalate mit Birnenscheiben, gerösteten Baumnüssen und Gorgonzola, serviert mit einem Honig-Senf-Dressing.
Fresh mixed greens with pear, toasted walnuts and gorgonzola cheese, served with a honey mustard dressing.

ODER / OR

KÜRBIS-APFEL-SUPPE CHF 12.00

PUMPKIN & APPLE SOUP (3)

Cremige Suppe aus Kürbis und Apfel mit Muskatnuss und einem Schuss Rahm.
Smooth cream soup made with pumpkin and apple, lightly seasoned with nutmeg and a touch of cream.

HAUPTGERICHT | MAIN COURSE

ENTRECÔTE MIT ROTWEIN-PREISELBEER-SAUCE CHF 35.00

ENTRECÔTE WITH RED WINE & CRANBERRY SAUCE (12) - (WAHLWEISE VOM RIND ODER HIRSCH / CHOICE OF BEEF OR VENISON)

Rinder- oder Hirschentrecôte, serviert mit einer Rotwein-Preiselbeersauce, Sellerie-Kartoffelpüree und Rotkraut mit Apfel.
Beef or venison entrecôte, served with a red wine and cranberry sauce, celery-potato purée and red cabbage with apple.

ODER / OR

LACHSFILET MIT WEISSWEIN-PILZSAUCE CHF 30.00

SALMON FILLET WITH WHITE WINE & MUSHROOM SAUCE (3, 7, 12)

Zartes Lachsfilet serviert mit cremiger Weißwein-Pilz-Sauce, dazu gerösteter Kräuterkürbis und Brokkoli mit Zitronenbutter und Basmatireis.

Tender salmon fillet served with creamy white wine and mushroom sauce, accompanied by roasted herb pumpkin and broccoli with lemon butter and Basmati rice.

ODER / OR

SPÄTZLI MIT HERBSTLICHEM OFENGEMÜSE UND WEISSWEINRAHM CHF 25.00

PENNE WITH ROASTED AUTUMN VEGETABLES & WHITE WINE CREAM SAUCE (1, 3)

Spätzli mit herbstlichem Ofengemüse (Kohlrabi, rote Zwiebeln, Karotten und Champignons) in einer leichten Weißwein-Rahm-Sauce, verfeinert mit Parmesan und frischer Petersilie..

Spätzli pasta tossed with roasted autumn vegetables (kohlrabi, red onions, carrots and mushrooms) in a light white wine cream sauce, finished with parmesan and fresh parsley.

NACHSPEISE | DESSERT

CHEESECAKE MIT ZWETSCHGENKOMPOTT CHF 12.00

CHEESECAKE WITH PLUM COMPOTE (1, 3)

Cremiger, im Ofen gebackener cheesecake, serviert mit einem Kompott.
Creamy baked cheesecake served with a plum compote.

ALLERGENLISTE / ALLERGEN KEY

1 – Gluten / Gluten

2 – Eier / Eggs

3 – Milch / Milk

4 – Schalenfrüchte (Nüsse) / Tree nuts

5 – Erdnüsse / Peanuts

6 – Soja / Soy

7 – Fisch / Fish

8 – Krebstiere / Crustaceans

9 – Sellerie / Celery

10 – Senf / Mustard

11 – Sesam / Sesame

12 – Schwefeldioxid & Sulfite / Sulphites

13 – Lupinen / Lupin

14 – Weichtiere / Molluscs

MENÜPREIS / MENU PRICE

3-GÄNGE MENÜ / 3-COURSE MENU — CHF 49.00

VEGETARISCHE OPTION / VEGETARIAN OPTION — CHF 39.00

 **VEGETARISCH / VEGETARIAN**

 **VEGAN / VEGAN**