

# Saisonales Menü

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Schlagrahm, Kürbiskernöl kl.7,-CHF gr. 10,-CHF
- Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons & hausgemachtem Dressing kl.12,-CHF gr. 15,-CHF
- Risotto mit Steinpilzen kl. 22,-CHF gr. 25,-CHF
- Hirschpfeffer (*Österreich*) mit geschmortem Rotkraut, karamellisierten Maronen, Birnen, Preiselbeeren, Rosenkohl & Spätzle 29,- CHF
- Wildschweinkotelett (*Deutschland*) mit geschmortem Rotkraut, karamellisierten Maronen, Birnen, Preiselbeeren, Rosenkohl & Spätzle 36,-CHF
- Saltimbocca alla Romana vom Kalb (*Schweiz*) mit Rohschinken, Salbei an einer feinen Marsalasauce dazu Bratkartoffeln & Gemüse 36,- CHF
- Cozze alla marinara con crostine di pane all'aglio- *Miesmuscheln (Italien)* in Weisswein-Tomatensauce mit Knoblauch & Petersilie dazu geröstete Brotscheiben mit Knoblauch 23,-CHF
- Filetti di persico al forno – *Eglifilets (Russland)* gebacken mit Tomaten, Knoblauch, Oregano & Weisswein dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse 26,- CHF
- Vermicelli (*Maronenpüree*) mit Schlagrahm, Meringue & Kirschen kl. 7,-CHF gr. 10,-CHF
- Vermicelli (*Maronenpüree*) mit Schlagrahm, Meringue, Kirschen & Vanilleglace kl.9,-CHF gr. 12,-CHF

