



Herbstgeflüster	Menu komplett	Fr. 114.-
	Menu ohne Käse	Fr. 102.-
Enten Mousse im Knusper Cannelloni auf mariniertem Kürbis Salat		Fr. 26.-
Buttermilchsuppe mit sautierten Eierschwämmchen		Fr. 16.-
Hirschentrecôte auf Nuss-Polenta, Preiselbeer Sauce und Rosenkohlblätter		Fr. 49.-
Kleine Schweizer Käse Variation		Fr. 18.-
Kastanien Crème brûlée mit Gewürz Birnen und Kirschrahm Glacé		Fr. 16.-



Fisch – Menu

Menu komplett

Fr. 111.-

Menu ohne Käse

Fr. 99.-

Törtchen von Zander mit Kräuter Salat

Fr. 26.-

Klare Zitronengras Suppe mit Crevettenspiess

Fr. 16.-

Weisstanner Saiblingfilet gebraten, auf Dörraprikosen Couscous
an Petersiliencrème

Fr. 45.-

Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitte

Fr. 18.-

Kaffee-Mousse, Schokoladenküchlein, Sorbet und Datteln

Fr. 16.-



Regional - Genial - Vital

Menu komplett

Fr. 75.-

Gersten Salat mit Apfel, Sellerie und Feigen

Fr. 18.-

Hausgemachte Birnen Ravioli mit Baumnuss Salbei Butter

Fr. 22.-

Erfolgloser Jäger Teller

Fr. 31.-

Glacé von Maienfelder Safran und eingemachten Holunderbeeren

Fr. 13.-



Vorspeisen

Herbstsalat mit Trauben, Baumnuss und Apfelperlen
an Joghurt Dressing Fr. 18.-

Wild-Tatar mit Pilzen, Nüssen, Preiselbeeren und Brioche Toast Fr. 29.-

Carpaccio vom Hirschbäggli mit Sellerie-Portwein Mousse Fr. 25.-

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Speck-Milch Schaum Fr. 16.-

Bunter Gemüse Salat mit Cranberry und Cashew Kernen an Passionsfrucht Sauce Fr. 17.-



Hauptgerichte

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce, sautierten Waldpilzen
Rotkraut, Rosenkohl und Quarkpizokels Fr. 49.-

Geschmorte Hirschhaxen an kräftigem Pinot Noir Jus,
serviert mit Wirsingrahmgemüse und Rösti Ravioli Fr. 44.-

Rindsfiletwürfel kurz gebraten an rassischer Zwiebel-Peperoni Sauce,
serviert mit luftigen Quarkpizokels Fr. 49.-

Kalbs Cordon bleu mit Bündner Bergkäse und Rohschinken gefüllt
buntes Gemüseallerlei, Rosmarin Bratkartoffeln Fr. 45.-

Crevettenspiess auf Basmati Reis, rassige rote Curry Sauce
und Ananas Ingwer Chutney Fr. 48.-