

MENU 

KÜRBIS
BUTTERNUSS – BUTTERMILCH – BITTERSALAT

ALPENLACHS
GURKE – RETTICH – INGWER

PILZ
PASTA – TRÜFFEL – SANDDORN

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND
PFLAUME – SENF – KAROTTE

FONDUE
MIXED PICKLES – BROT – KIRSCH

KERNOBST
HASELNUSS – SELLERIE – WEISSE SCHOKOLADE

PRALINE

MENU WEINBEGLEITUNG

4 Gänge 4 Gläser
130 80

5 Gänge 5 Gläser
150 100

6 Gänge 6 Gläser
170 120

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT 14
Sens dressing – Steinpilz – Eigelb – Knäckebrot

SAISONALE SUPPE 12

RISOTTO 29
Trüffel – Knollensellerie – Spinat

HAUPTGERICHTE

RINDSFILET STROGANOFF 41
Spätzli – Peperoni – Sauerrahm

ALPENLACHS 38
Nussbutter-Kartoffelpüree – Randen-Pfeffer Jus – Randen

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 31
Pikante vegetarische Bolognese – Belper Knolle – Kräutersalat

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN
MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ 15

ROTWEIN
PINOT NOIR, CHRISTIAN STEIMER, WETTINGEN, AARGAU, SCHWEIZ 14