

MENU 

KÜRBIS
BIRNE – KÜRBISKERNEN – SONNENBLUME

KONFIERTES EIGELB
KNOLLESELLERIE – TRÜFFEL – SPINAT

BREMGARTNER BACHFORELLE
RIESLING – CHABIS – ZWIEBEL

ERFRISCHUNG

OCHSENSCHWANZ
PASTINAKE – EIERSCHWÄMMLI – PREISELBEERE

ROTSCHMIERKÄSE
BROMBEERE – BELPERKNOLLE – NUSS

SCHOKOLADE
CASSIS - CHAMPAGNER

PRALINE

MENU WEINBEGLEITUNG

4 Gänge 4 Gläser
130 60

5 Gänge 5 Gläser
150 75

6 Gänge 6 Gläser
170 90

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

BLATTSALAT - HIMBEERE DRESSING – RANDEN – BIRNE –
KERNE - CROUTONS 9

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

REHSCHNITZEL 39
Wildrahmsauce - Spätzli - Rotkraut - Preiselbeeren - Rosenkohl

ZANDER 38
Weisswein Beurre Blanc - Kürbisrisotto - Federkohl

SCHWEIZER TOFU 33
Pikantes Grünes Thai Curry- Linsen- Pack Choi

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN
RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, GRAUBÜNDEN 2019 14

ROTWEIN
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014 14