

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat		8.00
Herbstlicher Gemüse Salat Nüsse		11.00
Nüsslisalat Speck (CH) Ei Croûtons		13.50
Wildterriner Waldpilze Preiselbeeren Salatbouquet Hausdressing		17.00
Von Hand geschnittener Beef Tartar Kapern	70gr.	25.00
Toastbrot und Butter	140gr.	35.00

SUPPEN

Kürbis Hoch ³	16.00
--------------------------	-------

HAUPTSPEISEN

Steinpilz-Risotto Belperknolle Zweierlei Randen Federkohl	26.00
Panisse Pilzragout Blattspinat	28.00
Wildschweinrücken Wachholderjus Hausgemachte Quark-Spätzli Wildgarnitur	41.00
Rehpfeffer nach Jägerart Pilze Perlzwiebeln Speck Kartoffel-Fondant Saisonmarktgemüse	44.00
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Frites Preiselbeeren Zitrone	42.00
Rinds-Entrecôte Pommes Allumettes Kalbsjus Saisongemüse	39.00
Fisch des Tages (Fragen Sie unser Personal)	Preis nach Angebot

DESSERT

Vermicelles von Moser (Siselen) Meringues Rahm	12.00
<i>Feinste, handgepresste Marroni Paste aus Schweizer Edelkastanien, zart-süss veredelt. Serviert in traditioneller Art</i>	
Quitte Tarte Tatin	13.00
<i>Sonnengereifte Quitten, langsam karamellisiert und auf knusprigem Blätterteig gebacken. Warm serviert – fruchtig, süss-säuerlich und unwiderstehlich aromatisch.</i>	
Marroni Variation	16.00
<i>Köstliche Komposition aus Marroni in verschiedenen Texturen: hausgemachte Glace, leichte Mousse und selbstgemachtes Gebäck. Ein Dessert voller Eleganz und Herbstgenuss.</i>	
Eis-Café Petit Palace	14.00
<i>Cremiges Kaffee-Glace mit frisch gebrühtem Espresso, veredelt mit Baileys oder edlem Kirsch.</i>	
Hausgemachte Glace und Aromen	4.50
<i>Wir informieren Sie gerne persönlich</i>	

*Können Sie sich nicht für ein Gericht entscheiden?
Dann lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen.*

3 - Gang

65.-

4 - Gang

77.-

5 – Gang

86.-

Sie haben eine Allergie?
Wir informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.