
Saisonale Abendkarte

Vorspeise

NÜSSLISALAT

Speck | Onsen-Ei | hausgemachte Croutons

16.50

GEBEIZTER REHRÜCKEN AUS REGIONALER JAGD AUF HAUSGEMACHTEM KNÄCKEBROT

Kürbis | Topfen | Rosenkohl

26.-

STEINPILZ-CRÉMESUPPE

sautierte Waldpilze | Schnittlauchöl | Sprossen

16.-

Hauptgang

REHMEDAILLONS AUS REGIONALER JAGD MIT WHISKY-RAHMSAUCE

Hausgemachte Spätzli | Apfelrotkraut | glasierte Maroni
Ofenkürbis
49.-

PERLHUHNBRUST (FR) AN PREISELBEERJUS

Kartoffel-Nussbutterpüree | gerösteter Rosenkohl
glasierte Maroni | Rotweibirne
42.-

GEBRATENES DORSCHFILET AN EINER FEIGEN SCHAUMSAUCE

Kürbisrisotto | eingemachte Feigen | Senfkresse
39.-

KÄSESPÄTZLI À LA SCHÜTZENSTUBE MIT RÖSTZWIEBELN

Maroni | Rotweibirne | Preiselbeere | Traube
32.-