

Menü

Herbstliche Blattsalate der Saison, süss-sauer eingelegte Kürbiswürfel,
Trauben, frische Feige & gebratene Eierschwämmli 19.5
+ gebratene Rehrückenstreifen 12.5

Süppchen vom Muskatkürbis mit Sellerie-Curryglace & gerösteten
Kürbiskernen 17.5

Hausgemachte Brasato-Ravioli
an Thymianbutter, Barolojus, frische Gartenkräuter & Pancetta-Splitter 29.5

Hausgemachtes Yuzu-sorbet mit einem Hauch von Aperol 14.5

Zarter Rehrücken an Wildrahmsauce, mit Eierschwämmli, Trauben und
Preiselbeeren
Klassische Wildgarnituren 64.5

Vermicelles 14.5

6 Gänge CHF 145 / 5 Gänge 135 / 4 Gänge 120 (Vsp/ZwG/HG/Dessert)

Klassisches Châteaubriand

(Niedergegart, Wartezeit 40 Minuten +)

Sauce Béarnaise / Rosmarinjus / Marktgemüse

Beilagen zur Auswahl:

Pommes Frites, Champagnerrisotto,
Kartoffelgratin, Pappardelle,
Kartoffelgnocchi, Rosmarin-Polenta, Rösti

Ab 2 Personen, 69 pro Person