



Herbstlicher Wildabend

16.10.2026



Amuse-Bouche

Wildschwein-Salsiz & Bergkäse

mit Birnen-Chutney, schwarzer Baumnuss und Sauerteigcracker

Vegetarisch:

Bergkäse

mit Birnen-Chutney, schwarzer Baumnuss und Sauerteigcracker

Vorspeise

Reh-Carpaccio

mit Nüsslisalat, Preiselbeeren, Belper Knolle und Fleur de Sel

Vegetarisch:

Nüsslisalat

mit Wachtelei und Belper Knolle

Suppe

Marroni-Kürbis-Cremesuppe

mit Kürbis, Kräuteröl und gerösteten Kürbiskernen

Zwischengang

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli

mit Salbeibutter und Parmesan

Hauptgang

Hirschpfeffer

mit Wacholder-Rotweinsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeeren
dazu Büschelbirne

Vegetarisch:

Randenpfeffer

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeeren
dazu Apfel oder Büschelbirne

Dessert

Warme Zwetschgen

mit Apfel-Crumble,
Zimtparfait und karamellisierten Baumnüssen



Schlossgarten Riggisberg
einzigartig vielfältig

5-Gang-Menü: CHF 97 pro Person

mit Weinbegleitung: CHF 130

mit alkoholfreier Begleitung: CHF 125

