

Loube

S P I E Z

Menus - Wild Dinner 2026

22. OKTOBER 2026

Samtige Marroni-Kürbissuppe mit einem Hauch von Trüffelöl und knusprigem Speckchip

Vegetarisch

Samtige Marroni-Kürbissuppe mit einem Hauch von Trüffelöl und knusprigem Parmesan-Chip

Zartrosa Hirschrücken aus heimischer Jagd an kräftigem Portwein-Wildjus, begleitet von hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni, winterlichem Rotkraut und Preiselbeerbirne

Vegetarisch

Gebratene Kräuterseitlinge an kräftigem Portwein-Jus, begleitet von hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni, winterlichem Rotkraut und Preiselbeerbirne

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Zwetschgenkompott und Zimtglace

26. NOVEMBER 2026

Lauwarmer Waldpilzsalat mit Rehwurst, Wildkräutern und Preiselbeerdressing

Vegetarisch

Lauwarmer Waldpilzsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen, Wildkräutern und Preiselbeerdressing

Rosa gebratene Rehschnitzel an Wacholderjus, serviert mit hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni, winterlichem Rotkraut und Preiselbeerbirne

Vegetarisch

Steinpilz-Linsen-Medaillon an Wacholderjus, serviert mit hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni, winterlichem Rotkraut und Preiselbeerbirne

Hausgemachtes Vermicelles mit Meringue, Kirschrahm und Vanilleglace

-Menu nur auf Reservation

-VegetarierInnen sowie weitere Essgewohnheiten auf Voranmeldung

-Auf Wunsch klären wir im Vorfeld ab, ob allfällige Menü Anpassungen umsetzbar sind.

-Wild Dinner (Okt. & Nov.) Menu à CHF 75.00 exkl. Getränke

-Donnschtigs Dinner Menu (Dez.-Mai) à CHF 68.00 exkl. Getränke

-Ab 10 Personen, kann der Saal Stöckli exklusiv und ohne Zusatzkosten reserviert werden.

-Wir öffnen um 18:00 Uhr / Die Küche ist zwischen 18:30 und 22:00 Uhr geöffnet