

Herbst à la carte

Vorspeisen

Nüssler Salat

Wachtelei, Speck, schwarze Baumnuss
CHF 15

Kürbiscrèmesuppe

Amaretto, Kernöl, Kürbiskerne
CHF 14

Wildterriner

Sellerie, Curry-Kürbis, Brombeerchutney
CHF 20

Hirsch-Tatar

Pfifferlinge, Eigelb, Schnittlauchtuille
CHF 25

Gebeizter Swiss Alpine Lachs

Mariniertes Herbstgemüse, Meerrettichschaum, Haselnuss
CHF 24

Hauptgänge

Freiland-Perlhuhnbrust Label rouge

Safranrisotto, Artischocke, Federkohl
CHF 38

Hirschrücken

Rotkraut, Marroni, Birnelknusper, Grünpfeffersauce
CHF 45

Rehfiletgeschnetzeltes

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
CHF 42

Seeteufel-Medaillon

Safranrisotto, Muschelfond, Federkohl
CHF 38

Falsche Jakobsmuschel

Kürbishummus, Granatapfel, Gewürzjoghurt, Rosenkohl
CHF 28

Alles vom Wild ohne Wild

CHF 32

Desserts

Zwetschgen-Tarte

Mohn, Marzipan, Zitronensorbet
CHF 15

Marroni Variation

Brownie, Mousse, karamellisierte Marroni
CHF 15

Vermicelles

Rahm, Meringue
CHF 12

Coupe Nesselrode

Vanilleglace, Rahm, Meringue
CHF 14