



Herbst-Classics

Kürbiscrèmesuppe mit Sauerrahm & Kürbiskernöl

Crème de potiron parfumée à l'huile de graines de courges

Pumpkin cream soup with sour cream & pumpkin seed oil

12.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croutons

Salade de mâche avec œufs, lardons & croûtons

Lamb's lettuce with eggs, bacon & croutons

1/2 14.50 1/1 20.50

Nüsslisalat mit Ziegenkäse auf Crostini mit glasierten Feigen & Baumnuss-Honig-Vinaigrette

*Salade de mâche accompagnée de fromage de chèvre gratiné sur crostini,
figues glacées et vinaigrette à la noix et au miel*

Lamb's lettuce with goat cheese on crostini with glazed figs & walnut-honey-vinaigrette

1/2 15.50 1/1 21.50

Saisonaler Gemüseteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni & Mirza-Apfel

Assiette végétarienne (spaetzle, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons & pommes Mirza)

Seasonal vegetable dishes with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, chestnuts & Mirza-apple

27.50

Kürbisrisotto mit Eierschwämmli & Parmesan-Cracker

Risotto au potiron avec chanterelles & chips de parmesan

Pumpkin risotto with mushrooms & parmesan-cracker

28.50

Linguine mit Hirschgeschnetzeltem & Kürbiswürfel an Steinpilzsauce

Linguine à l'émincé de cerf et potiron accompagné d'une sauce aux cèpes

Linguine with slices deer & pumpkin cubes on ceps sauce

31.50

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel & Preiselbeeren

Civet de chevreuil, spaetzle, choux rouge, marrons, pommes Mirza & airelles rouges

Jugged venison with spaetzle, red cabbage, chestnuts, Mirza-apple & cranberries

34.50

Hirschmedaillons mit Maronikruste auf Portweinjus, Schupfnudeln & glasierter Rosenkohl

*Médaillons de cerf avec une croûte aux marrons sur un jus au porto, Schupfnudeln
& choux de bruxelles glacés*

*Deer medallions with chestnut-crust on port wine jus, homemade finger-noodles
& glazed brussels sprouts*

37.00