

HERBSTMENU

Feine Tranchen vom Wildschweintrockenfleisch
Buntes Herbstsalatstrüsschen & gekochtes Wachtelei
an saisonalem Kürbis-Dressing

Kürbiscremesuppe «Wöude»
mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry,
geröstete Kürbiskerne & Rahmhaube

Entrecôte vom Hirsch
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

oder

Frische Felchenfilets «Classic» aus dem Sempachersee
in Mandelbutter gebraten
marktfrisches Gemüse & Bratkartoffeln

Eingelegte Rotweinzwetschgen
Zimtglace & Schlagrahm

oder

Käsetrilogie
mit Feigensenf & Nüssen garniert

6-Gänge Menü: Fr. 91.00

5-Gänge Menü: Fr. 81.00

4-Gänge  Menü: Fr. 70.00

(Hauptgang Fleisch)

4-Gänge  Menü: Fr. 65.00


(Hauptgang Fisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 60.00

(Hauptgang Fleisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 55.00

(Hauptgang Fisch)

 davon 1 Hauptgang



HERBSTLICHE WILDGERICHTE

Unsere Wildgerichte mit Rehfleisch stammen aus regionaler Jagd, unser Gericht mit Hirschfleisch stammt aus Österreich.

Rehschnitzel «Wöude» Fr.

44.00

an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Rehpfeffer «Jäger-Art» Fr.

35.00

hausgebeizt, mit Speck & Champignons garniert

Rehgeschnetztes «Julia» Fr.

38.00

an Pflaumensauce mit Vieille Prune verfeinert

Rehrückenfilet «Deluxe» Fr.

49.50

fein tranchiert auf Portweinsauce

Entrecôte vom Hirsch Fr.

41.00

auf Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Zu allen unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel- oder Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren und karamellierte Marroni.

