

September Menu

*Hausgemachte Entenleber Praline mit einem Kompott
von regionalen Birnen und einem Süsskartoffel Chip*

Maiscreme Süppchen mit Kürbiskernöl und Speckwürfeli

*Ravioli gefüllt mit Krautstiel
serviert mit Calvados Sauce und Trauben Gremolata*

*Rinds Tartar „Pure Simmental“ serviert auf einer
Tomaten-Johannisbeeren Salza verfeinert mit einem Pfeffer-Vanille Schaum*

Wählen Sie zwischen:

Lamm-, Rind- oder Kalbsfilet

begleitet mit einer herbstlichen Steinpilzsauce dazu ein Pasta Risotto

Eine Trilogie von Hart- und Weichkäse (Abends vom Käsewagen)

*Hausgemachtes Vanille-Mirabellen Macaron
serviert mit einem Mini Zwetschgen Catalane*

Preis des Menüs mit:

Lammfilet: Fr. 92.-

Rindsfilet: Fr. 95.-

Kalbsfilet: Fr. 96.-