



HERBST GENUSS

ZUM AUFTAKT

Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Rahm 12



Grüner Herbstsalat an French-Dressing

mit Apfel, Birne und gerösteten Kürbiskernen gross 19 / klein 10



HERBSTLICHE HAUPTGERICHTE

Hirsch-Entrecôte an Wildjus

Spätzli, Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
Rotkohl, Rosenkohl und glasierte Maroni 47

Reh-Pfeffer

Spätzli, Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
Rotkohl, Rosenkohl und glasierte Maroni 45

Randen-Pfeffer

Spätzli, Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
Rotkohl, Rosenkohl und glasierte Maroni 38



SÜSSER AUSKLANG

Vermicelles

mit Meringue und Rahm 11



Coupe Nesselrode 11



Maroni-Panna-Cotta

mit glasierten Maroni 10





SAVEURS D'AUTOMNE

POUR COMMENCER

Soupe de courge

à l'huile de pépins-, graines de courge torréfiées et crème 12



Salade verte d'automne

Sauce française, pomme, poire et graines de courge torréfiées
grand 19 / petit 10



PLATS D'AUTOMNE

Entrecôte de cerf au jus de gibier

Spätzli, poire au vin rouge garnie d'airelles,
chou rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés 47

Civet de chevreuil

Spätzli, poire au vin rouge garnie d'airelles,
chou rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés 45

Civet de betteraves rouges

Spätzli, poire au vin rouge garnie d'airelles,
chou rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés 38



POUR FINIR EN DOUCEUR

Vermicelles

avec meringue et crème chantilly 11



Coupe Nesselrode 11



Panna cotta aux marrons

avec et marrons glacés 10

