

Herbstfarben

Vorspeisen

Caramelisierter Geissenkäse Weisskohl an Brombeerbalsamico Salatbett und Sonnenblumenkerne	sFr.12.50
Steinpilze auf Rucola und Cikorino rosso mit Kürbiskernöl	sFr.11.50
Kürbissuppe mit Curry und Apfel	sFr. 6.50

Pasta

Tagliatelle an Eierschwämmli-Rahmsauce	sFr.19.00
Penne an einer Sauce aus frischen Tomaten ,Steinpilz ,Thymian und Olivenöl	sFr.18.00
Hausravioli gefüllt mit Alpkäse, Speck vom Alpschwein und Birnen angerichtet mit Röstzwiebeln	sFr.22.50
Kürbis- Tortelli Apfel-Curryrahmsauce	sFr.19.50

Herbstteller

Steinpilzravioli an Steinpilzsauce
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Rotweibirne
dazu Traubengelée sFr.22.50

Fleisch

Wildschweinragout mit nussigen Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Rotweibirne
dazu servieren wir Traubengelée und Steinpilzsauce
sFr.26.50

Wild-Ravioli mit Rehfleischfüllung
im Buchweizenteig
an Salbeibutter mit Parmesan
sFr.19.50

Fisch

Dorschfilet
Safran-Lauch, Apfelwein-Risotto
gebratene Apfelscheibe
sFr.23.50