

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

## Herbst-Menü

Schaum vom geräuchten Karpfen  
Safran Fenchel / Quittensenf  
*und / oder*

Edel «Schwartenmagen» vom Reh  
Preiselbeeren / Pilze  
*und / oder*

Randencarpaccio / Ziegenfrischkäse Flanc  
Caramelisierte Nüsse  
*und / oder*

Kürbissuppe / Kürbistartar / Kerne  
*und / oder*

Felchenfilet / Verjus-Emulsion / Rheintaler-Ribelmaisschnitte  
*und / oder*

Ravioli Grillgemüsefüllung / Herbst Pilze

\*\*\*\*\*

Hechtfilet / Weinrahmkraut  
Schupfnudeln  
*oder*

Junghirsch-Kotelett / Tannenschössli-Ingwerjus  
Rotkraut / Marroni / Melone / Schwarze Baumnuss / Schupfnudeln  
*oder*

Vegetarischer Gourmetseller

\*\*\*\*\*

Rohmilchkäse Auswahl von Rolf Beeler / Früchtebrot /  
*und / oder*

Geschäumte Wissi Susercreme / Quittenstückli / Traubensorbet  
*oder*

Amaretto Parfait-Glace / Zwetschgen-Kompott

\*\*\*\*\*

2 Gang 75 / 3 Gang 89 / 4 Gang 105 / 5 Gang 120 / 6 Gang 135

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,  
Wild Deutschland Österreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE

## Alternative Vorspeisen.....

CHF

Reh Consommé / Pilze /Gemüsewürfeli / Kräuter / Tomaten 18

Bunter Blattsalat / Kräuter 17

Markbein / Längsschnitt / Blattsalat 19

Tessiner Rohschinken 16 Monate gereift auf der Pioradora Alp  
eingelegte Pilze / Oliven / 26

## Klassiker

Knochengereiftes Rindsfilet / Markbein / Entenlebermedaillon  
Portwein Jus / Gemüse / Verjus-Risotto 68

Rindsfilet Goulasch «Stroganoff» / Gemüse / Rheintaler Ribbelmaisschnitte 60

Stubenküken Rosmarin / Gemüse / Verjus-Risotto / halbes oder ganzes 45 / 52

Verjus-Risotto / viel buntes Gemüse 38

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,  
Wild Deutschland Österreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE