Unsere Herbskarte

Vorspeise

Herbstlicher Blattsalat CHF 12.50
Apfel, Trauben, Baumnüsse, Hausdressing

Cremige Kürbissuppe CHF 11.50
Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Croûtons

Reh-Tatar CHF 22.50
Preiselbeeren, Haselnuss, Brioche

Hauptgang

Rehragout CHF 36.50
Wacholderrahmsauce, Serviettenknödel, Rosenkohl, glasierte Marroni

Gebratener Kabeljau CHF 39.50
Beurre blanc, Petersillienkartoffeln, Gurke, Dill

Aargauer Schweinsfilet CHF 39.50
Steinpilzjus, Kartoffelterrine, glasiertes Wurzelgemüse

Hirschentrecôte CHF 44.50
Steinpilzjus, Rotkraut, Butterspätzli, Preiselbeeren

Happy Bambi (Vegetarisch) CHF 32.50
Rosenkohl, glasierte Marroni, glasiertes Wurzelgemüse und Spätzli

Hausgemachte Kartoffelgnocchi CHF 28.50
Waldpilze, Parmesan, Petersilienöl, Haselnuss

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen CHF 14.50
Vanilleglace, Beeren

Apfel-Tarte-Tatin CHF 13.50
Vanilleglace, Salzkaramell

Vermicelles CHF 13.50
Meringue, Rahm, Kirsch

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.
Über Inhaltsstoffe sowie mögliche Allergene informieren unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

Unsere Herbskarte

Unsere Herbst- Weinempfehlung

Weisswein:

Château de Vinzel Grand Cru Schweiz, Waadt, Chasselas	1 dl 75 cl	CHF 7.50 CHF 46.00

Rotwein:

La Licorne Schweiz, Waadt, Pinot noir	1 dl 75 cl	CHF 7.00 CHF 45.50
Vallombrosa Schweiz, Tessin, Merlot	75 cl	CHF 52.00
Walter Glatzer Österreich, Carnuntum, Blaufränkisch	75 cl	CHF 68.00

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.
Über Inhaltsstoffe sowie mögliche Allergene informieren unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.