

UNSER HERBSTANGEBOT

Suppen

Kürbispuréesuppe 12.00

mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rahmhaube

Pilzcrèmesuppe 14.00

Kartoffeltrüffelsuppe 18.00

Vorspeisen

Jägersalat 18.50

Rehrückenfilet, Pilze und Nüsse auf Blattsalat

Entenleber auf Randen – Ruccolasalat 24.00

Rindscarpaccio an Trüffelvinaigrette 28.00

Trüffel – Brie mit Blattsalat 25.00

Täglich offen ab 8.00 Uhr bis spät

Küche 11.00 – 21.30 Uhr

Hauptgänge

Rindsfilet an einer Brie – Sauce mit Gemüse und Trüffel – Risotto - Halbbällchen 65.00

Jakobsmuscheln – Trüffel – Kartoffel – Spinat – Auflauf 60.00

Rehrückenfilet auf Pilzrahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut und karamellisierten Marroni 55.00

Rehpfeffer serviert mit Spätzli, Rotkraut und karamellisierten Marroni 44.00

Wildschweinpfeffer serviert mit Spätzli, Rotkraut und karamellisierten Marroni 38.00

Pouletbrust auf einer Kürbisrondelle mit grüner Thaicurrysauce 38.00

Dammhirschpfeffer serviert mit Spätzli, Rotkraut und karamellisierten Marroni 44.00

Vegetarisch

Herbstteller serviert mit Spätzli, Pilzrahmsauce, Rotkraut und karamellisierten Marroni 32.00

Überbackene Zucchini mit Tomaten und Feta 26.00

Pilz Risotto 30.00

Trüffelnudeln 34.00

Vegan

Kürbisrondelle mit Gemüse und grüner Thaicurrysauce 30.00

Gebackenes Gemüse auf Paprikasauce 28.00

Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm 16.50

Coupe Nesselrode 18.50

Apfelstrudel 12.00

Trüffel Brie 15.00