

Herbstliche Köstlichkeiten

Nüsslisalat 🌱🌾🌿

Caramel-Haselnüsse, Feigen-Vinaigrette | 18.50

Rotkrautcrèmesuppe 🌿

Haselnussöl, Gewürzbirne | 13.50

Vegetarischer Herbstteller 🌿

Pilzragout à la crème, geschmortes Feigen-Rotkraut, frischer Rosenkohl, süss-saurer Kürbis, Eierspätzli, Gewürzbirne, glasierte Marroni, Preiselbeer-Kompott | 32.50

Rehpfeffer «Jäger Art»

Speck, Silberzwiebeln, Croûtons, geschmortes Feigen-Rotkraut, Rosenkohl, Champignons, süss-saure Kürbismwürfel, Eierspätzli, Gewürzbirne, glasierte Marroni, Preiselbeer-Kompott | 44.50

Gebratene Forellenfilets 🌱

Nussbutter, Champagner-Sauerkraut, Schnittlauch, kleine Schalenkartoffeln | 43.50

Rehschnitzel

Tessiner Rohschinken, Salbei, Dörripflaumen-Kalbsjus, Waldpilze, Federkohl, Carnaroli-Risotto | 47.50

Hirschfilet

Wacholderjus, cremige Rosenkohlblätter, Eierspätzli, Gewürzbirne, Preiselbeer-Kompott | 51.–

toi et moi
ESSEN · TRINKEN · SEIN

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

🌾 glutenfrei 🌾 laktosefrei 🌿 vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.09.