

Unsere Empfehlungen

- Apfel-Rotkrautsüppchen mit glasierten Marroni CHF 9.50
Soupe au chou rouge et pomme avec marron glacé
Red cabbage and apple cream soup with glazed chestnut
- Cremige Safranpolenta auf Pilzragout CHF 28.00
mit Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Kastanien
*Polenta au safran sur ragout de champignons,
chou rouge, choux de Bruxelles et marrons*
Saffron Polenta on mushrooms, red cabbage,
brussels sprouts and glazed chestnuts
- Kürbisrisotto mit Feta und glasierten Kastanien CHF 26.00
Risotto à la courge, feta et marrons glacés
Pumpkin risotto with feta and glazed chestnuts
- Gempfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien CHF 34.00
Civet de chamois, spaetzli, chou rouge, choux de bruxelles et marrons
Venison ragout, spaetzle, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts
- Rehschnitzel an Rotwein-Preiselbeersauce, CHF 41.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien
*Escalope de chevreuil, sauce au vin rouge et airelles,
spaetzli, chou rouge, choux de bruxelles et marrons*
Venison escalope, red wine sauce with cranberries,
spaetzle, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts

