

Abendmenu

Herbstsalat mit marinierten Feigen, Ziegenfrischkäse und Trüffelhonig
Salade d'automne aux figues marinées, fromage de chèvre frais, miel au truffes
Autumn salad with marinated figs, fresh goat cheese, and truffle honey

CHF 14.50

Apfel-Rotkrautsüppchen mit glasierten Kastanien
Soup au chou rouge et pommes avec marrons glacés
Red cabbage and apple cream soup with glazed chestnuts

CHF 9.50

Kotelette und Entrecote vom Hirsch an Rotweinsauce
Safranpolenta, Gemüse
Cotelette et entrecôte de cerf, sauce vin rouge, polenta au safran, légumes
Cutlett and steak of deer, red wine sauce, saffron polenta, vegetables

CHF 44.00

oder / ou / or

Cremige Safranpolenta auf Pilzragout mit Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Kastanien
Polenta au safran sur ragout de champignons, chou rouge, chou de bruxelles et marrons glacés
Saffron polenta on mushrooms, red cabbage, brussels sprouts and glazed chestnuts

CHF 28.00

	mit Vorspeise / avec entrée / with starter	mit suppe / avec soup / with soup	Komplett
Menu:	56.00	52.00	62.00
Vegi Menu:	40.00	36.00	46.00