

Abendmenu

Herbstsalat, marinierte Feigen, Ziegenfrischkäse, Trüffelhonig
Salade d'automne, figues marinées, fromage frais de chèvre, miel aux truffes
Autumn salad, marinated figs, fresh goat cheese, truffle honey

CHF 16.50

Apfel-Rotkrautsüppchen mit glasierten Marroni
Soupe au chou rouge, pommes et marron glacé
Apple red cabbage cream soup with glazed chestnuts

CHF 10.50

Hirschentrecote, Rotweinsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
Entrecôte de cerf, sauce au vin rouge, spaetzli, chou rouge, marrons, choux de bruxelles
Venison sirloin steak, red wine sauce, spätzli, red cabbage, chestnuts, brussels sprouts

CHF 44.00

oder / ou / or

Gebratener Tofu, Pilzragout, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
Tofu poêlé, ragout de champignons, spaetzli, chou rouge, marrons, choux de bruxelles
Tofu, mushrooms, spätzli, red cabbage, chestnuts, brussels sprouts

CHF 36.00

mit Vorspeise / avec entrée / with starter

mit suppe / avec soup / with soup

Komplett

Menu:	56.00	52.00	62.00
Vegi Menu:	48.00	44.00	54.00