

Menüvorschläge

Gänsebraten Menü

Nüsslisalat mit Preiselbeervinaigrette | Brotcroutons |
Speck | Eier

Goldbrauner Gänsebraten mit Rotkabis | Rosenkohl |
Maroni und kleine Kartoffelknödel

Weisse Kaffee Pannacotta mit Zitrusfruchtconfit und
Sables

67.00

Wild Menü

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und altem Balsamico

Rehrücken mit Holunderjus | Rosenkohlblätter | Kürbis |
Steinpilzen und Haselnusspätzli

Lebkuchen- Schoko- Tiramisu mit Johannisbeeren

83.00

Festliches Menü

Hausgebeizter Randen-Lachs mit Apfel | Croutons |
Kräuter und Safrandip

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und altem Balsamico

Gebratenes Rinds Entrecôte mit Portweinsauce | grillierte
Schwarzwurzeln | Eierschwämmli und Kürbisgnocchi

Praliné Parfait mit Maracuja-Caramel sauce

119.00

Veganes Wintermenü

Federkohlsalat mit gerösteten Baumnüssen und
eingelegten Feigen

Wirz Praline mit Bulgur | Randen | Kürbis und schwarzem
Wintertrüffel

Bread and Butter Pudding

62.00

Alternative Vorschläge

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel | Kürbispüree | 25.00
Lauch | Schwarzer Trüffel

Entenbrust | Gewürz Chicorée | 18.00
Mandarinenvinaigrette | marinierte
Rosenkohlblätter

Hauptgänge

Gebratener Zander | gebackene Rande | 45.00
Federkohl | Kürbisgnocchi

Kabeljau | Lardo mit Kräutern | getrüffelten 35.00
Wirsing | Topinambur

Feigenrisotto | Ziegenkäsetaschen | Lauchstroh 29.00