

# MENÜ

## Herbst

### September-November



Legende Allergene: **v** vegetarisch | **v+** vegan | **gf** glutenfrei | **lf** laktosefrei

## VORSPEISEN

<b>Herbstsalat</b> Blattsalat   geröstete Süsskartoffeln   Rotkrautstreifen Kerne   Mostdressing (v+   gf)	<b>CHF 11.50</b>
<b>Nüsslersalat</b> Speck   Ei   Trauben   Brickleigcracker   Kerne   Apfel-Baumnußdressing	<b>CHF 15.50</b>
<b>Carpaccio</b> Rindshuft   Ruccola   Parmesanspäne   Zitronenöl (gf   lf)	<b>CHF 25.00</b>
<b>Kürbissuppe</b> Kürbiskernkrokant   Creme Fraiche   Kresse (v+   gf)	<b>CHF 10.00</b>

## VORSPEISEN AB BUFFET

<b>Vorspeisenbuffet I</b> Grüner und roter Lollosalat   Nüssler   Äpfel   Moosbeeren (v+   gf) Geräuchertes Forellenfilet   Meerrettichschaum (gf) Weisskohl-Karottensalat (v+   gf) Gerösteter Kürbissalat   Rosenkohl   Kichererbsen (v+   gf) Herbstlicher Pastasalat   Pilze   Maroni (v   lf) Karottensuppe   Ingwer (v+   gf)	<b>CHF 25.00</b>
<b>Vorspeisenbuffet II</b> Blumenkohl   Safran   Granatapfel   Minze (v+   gf) Gerösteter Randensalat   Orangen   Nüsse (v+   gf) Nüsslissalat   Kerne   Ei (v   gf   lf) Käsekuchen   Lauchkuchen (v) Frittierte Champignon   Schalotten-Balsamico Chutney (v) Kürbissuppe   Kürbiskerne (v+   gf)	<b>CHF 27.00</b>



## FISCH

### Rotbarsch

Gebratenes Rotbarschfilet | Champagnersauce | herbstliches Gemüse  
Süsskartoffelstampf (gf)

CHF 36.00

## FLEISCH

### Suure Mocke

Rindsschulterfilet | Rotweinsauce | Brotcroutons | Stampfkartoffeln | Schnittlauch  
Rotkohl | glasierte Maroni

CHF 38.00

### Rindsentrecôte

Am Stück gebratenes Entrecôte | Steinpilzsauce  
Kartoffelgratin | Gemüsebukette (gf)

CHF 52.00

### Kalbshohrücken

Am Stück gebratener Kalbshohrücken | Süssmost-Calvadosauce  
Schupfnudeln | Kürbis-Rosenkohl

CHF 54.00

## VEGETARISCH

### Veganer Hackbraten

Polenta | Geröstetes Wurzelgemüse | Apfel-Calvadosauce  
Federkohlchips (v+ | gf)

CHF 22.50

### Spätzlipfanne

Spätzli | Pilzrahmsauce | Pilze | Romanesco | Karotten  
Rotkraut | Mirza Apfel | Preiselbeeren (v)

CHF 24.00



## KÄSE

Unser Käse kommt von der Firma Jumi aus der Region.

<b>Käseauswahl</b>	<b>CHF 25.00</b>
Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf   La bouse mit Trüffelhonig Mürgu Blauschimmel mit Speckchips   Léotine mit mariniertem Pfeffer   Früchterolle Emmentaler alt mit Bierreduktion	

## DESSERT

<b>Gebrannte Creme „Carambar“</b>	<b>CHF 11.00</b>
Tonkabohne   Kaffee (v   gf)	
<b>Zwetschgen</b>	<b>CHF 14.00</b>
Zwetschgenmousse   Zimteis   marinierte Zwetschgen (v   gf)	
<b>Fruchtsalat</b>	<b>CHF 14.00</b>
Saisonale Früchte   Zitronensorbet (v+   gf)	
<b>Maroni</b>	<b>CHF 17.00</b>
Vermicelle Mousse   Vanille Bavaroise   Biskuit   Meringue   Feigen   Maroni (v   gf)	

## DESSERT AB BUFFET

<b>Dessertbuffet I</b>	<b>CHF 22.00</b>
Orangen-Schokoladen Schnitte (v   gf) Maronimousse (v   gf) Zwetschgenstreusselkuchen (v   gf) Fruchtsalat (v+   gf)	
<b>Desserbuffet II</b>	<b>CHF 24.00</b>
Gebrannte Creme (v   gf) Aprikosen Rum Kuchen (v   gf) Fruchtsalat (v+   gf) Mini YB Cremeschnitte (v)	

