



Menü 1

Nüsslisalat
mit gebratenem Speck und Pilzen

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl-Schaum

Hirschentrecôte 200gr. an Cranberry-Rotwein-Sauce
mit Spätzli und herbstliches Gemüse

Haselnussparfait mit Windbeutel
und Schokoladensauce

Preis CHF 80.00

300 gr. plus CHF 9.00

Menü 2

Blattsalat mit Apfel und Nüssen an Traubendressing

Rindsfilet 200gr. an Portweinjus
mit Risotto und Grill-Gemüse

Schokoladenküchlein
mit hausgemachter weisser Schokoladenglace

Preis CHF 78.00

300gr. plus CHF 11.00

Menü 3

Warm geräucherter Lachs an Champagnerschaum
auf Federkohl-Kürbisbeet

Kalbssteak 200gr. an Rahmsauce mit Bernerrosenbrand
Pizokel und buntes Gemüse

Eiskaffee "BAULÜÜT"
mit Zwetschgenkompott

Preis CHF 83.00

300gr. plus CHF 11.00

Menü 4

Rüebli-Orangencremesuppe mit Ingwer

Rindsentrecôte 200gr.
mit Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Süssmostcreme
mit grillierten Apfelschnitzen

Preis CHF 70.00

300gr. plus CHF 8.00



Menü 5

Tartar von hausgeräuchtem Lachs auf Briochetoast,
Kürbissalat und Salatstrauss

Grillierte Hirschnitzel an Preiselbeerrahmsauce,
Spätzli und Herbst-Gemüse

Traubencreme mit caramelisierten Nüsse
und hausgemachte Ferrero Rocher-Glace

Preis CHF 70.00

Hauptgang Fisch

Grillierter Lachs 200gr. an Safransauce
Reis und buntes Gemüse

Preis CHF 41.00

Crevettenspiess 200gr.
Couscous und buntes Gemüse

Preis CHF 28.00

300gr. plus CHF 6.00

Hauptgang Vegi

Pilzrisotto mit grilliertem Kürbis
und Baby-Patisson

Preis CHF 24.00

Kürbisravioli an Champagnerschaum

Preis CHF 26.00

Spätzli-Gemüse-Gratin
mit Rotkraut und Marroni

Preis CHF 24.00