

Gourmet Menu

Kürbiscappuccino und Dörrbirnenravioli

an Limonensauce, schwarzem Knoblauchgel, Pesto-Trauben und Kürbiscappuccino mit Milchschaum und Kürbiskernöl

Triologie vom Hirschentrecote, Rehpraline und Gemspfeffer

an Wildrahmsauce, Wildgarnituren, Rosenkohl an Basilikumpesto, Rotkraut & Marroni mit hausgemachten Spätzli

Schokoladen-Mousse mit Sacherschnitte

Waldbeersauce, Rotweibirne, Fruchtgel, Zimtglace & Pistazien-Macaron

Vorspeise Fr. 18.5

Hauptgang Fr. 54

Dessert Fr. 18.5

3 Gang Gourmet Menu Fr. 93