

Bankett – Herbst

Suppen

Kürbissuppe mit Sauerrahm, geröstete Pistazien	7.00
Linsensuppe mit Sherry	7.00
Marronisuppe mit Salbeisahne	7.00

Kalte Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen	7.00
Blattsalat mit Steinpilzen, Trauben, Baumnüsse	11.00
Spinatsalat mit Pinienkernen, Rosinen	7.50
Geflügelleberpaté auf Birnbrot, Blattsalat mit Birnenschnitzen	13.50

Warme Vorspeisen

Crespelle gefüllt mit Steinpilzen überbacken mit Brie	12.00
Lauwarmer Gemüsesalat mit Eierschwämmchen	12.00
Quiche mit Kürbis, Wirz, Marroni, dazu Kabissalat mit Baumnüssen, Trauben	12.00
Chorizo in Cidre geschmort mit Apfel auf Lattichherzenblätter und Polentaschnitten	12.00

Hauptspeisen

Kalb	– Sämiges Kalbsragoût mit Waldpilzen, Bavette, Marsalakarotten	26.50
Wild	– Wildschweinragoût an Wacholderjus, Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerapfel	27.50
Lamm	– Filet auf rotem Zwiebelconfit, Kürbiskartoffelstock, Wurzelgemüse	33.00
Fisch	– Saibling pochiert, Zitronenbutter, Zwiebelküchlein, Selleriepüree	26.50
Huhn	– Pouletschenkel in Chianti geschmort, Kohlrabi mit Kräutern, Schmelzkartoffeln	24.50

Vegetarische Hauptspeisen

Herbstteller mit Kürbis-Marroniragoût, Spätzli, Rotkraut	20.50
Gnocchi Malfatti an Rahmsauce mit Steinpilzen, Trauben, Baumnüssen	21.50
Kastanienbraten auf Pilzrahmsauce, Dörrapfelkomott, Spätzli, Rotkraut	21.50
Marroni-Spinatküchlein auf Kürbis mit Spätzli und Rotkraut	21.50
Quiche mit Kürbis, Wirz, Marroni, Kabissalat mit Baumnüssen und Trauben	20.50

Süssspeisen

Kürbiskuchen mit Sauerrahmglace	7.50
Meringueparfait mit Zwetschgenkompott	9.50
Quarkcrème mit Balsamico parfümiert	8.50
Tiramisu	7.50
Herbststrudel (Feigen, Äpfel, Trauben) mit Vanilleglace	9.50
Ananascake	6.00
Schoggikuchen	6.00