

Wildes & Saisonales

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei Fr. 18.50

Kürbissuppe Fr. 15.50

Suppe vom Hokkaido -Kürbis mit getrocknetem Salbei

Pappardelle mit Steinpilzen Fr. 35.50

Frische Pappardelle an feiner Steinpilzsauce

Paccheri con ragù e piselli Fr. 30.50

Frische Paccheri mit rassigem Fleischsugo und Gartenerbsen

Tranchiertes Reh schnitzel an Waldpilzsauce Fr. 47.50

Mit hausgemachten Spätzli, heimischem Rotkraut und Marroni

*Zarter Reh Rücken am Tisch tranchiert** ab 2 Pers. Fr. 72.00

an feiner Waldpilzsauce, garniert mit heimischem Rotkraut, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli

Regionales Reh – oder Wildschweinpfeffer Fr. 38.50

dazu hausgemachte Spätzli, heimischem Rotkraut und Marroni

Marennes-Oléron Austern Fr. 15.00

Drei Stück, mit erfrischenden Limetten und marinierten Schalotten

Moules nach «Seemanns Art» Fr. 36.50

Zubereitet im Weisswein mit Wurzelgemüse, dazu Pommes Frites



***Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von 30 Minuten**