

## Menuvorschläge im Herbst 2019

### Menu A

Lauwarmer Pilzsalat

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto

\*\*\*

Hirschentrecôte und Rehschnitzel  
an Birnen-Balsamicosauce

Spätzli

Herbstgarnitur

\*\*\*

Zimt-Parfait mit Rotweinzwetschgen

Menu complet 70.-

Suppe –Hauptgang-Dessert 59.-

Salat-Hauptgang-Dessert 61.-

### Menu B

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Steinpilzcrèmesuppe

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Grapparahmsauce mit Trauben

Risotto

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Pannacotta mit Himbeerkompott und Vanilleglace

Menu complet 57.-

Suppe-Hauptgang-Dessert 47.-

Salat-Hauptgang-Dessert 49.-

## Menu C

Salatbouquet mit frittierten Eglifilets  
Aiölsauce

\*\*\*

Süßkartoffelcrèmesuppe

\*\*\*

Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
Spätzli

Herbstgarnitur

\*\*\*

Marroni-Mascarpone-Mousse

Menu complet 69.-

Salat-Hauptgang-Dessert 60.-

Suppe-Hauptgang-Dessert 54.-

## Menu D

Gemischter Salat

\*\*\*

Heumilch-Käse-Suppe

\*\*\*

Rindsfilettournedos an Kräuter-Hollandaise

Frittierte Waffelkartoffeln

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Sorbetteller mit Früchten garniert

Menu complet 71.-

Suppe-Hauptgang-Dessert 62.-

Salat-Hauptgang-Dessert 63.-