

Genussvolle Winterzeit

Vorspeisen

Sellerie-Apfelsalat	mit Baumnüssen	11.50
Nüsslisalat	an Granatapfelvinaigrette mit Avocados	12.50
Wildschwein-Rohschinken	mit Feige und honigmariniertem Ziegenkäse	16.50
Topinambursuppe	mit Portweinrahm	11.00
Gelbe Linsensuppe	mit gebratenem Speck	12.50



Hauptgänge

Waadtländer Saucisson	auf Lauch-Wirz-Kartoffelragout	31.00
Schweinsfilet	im Pecorinomantel an Rosmarinjus mit weisser Polenta und Ofenkarotten	41.00
Kalbsbäggli geschmort	mit Kartoffelstock und Balsamicozwiebeln	42.00
Rentierrücken	an Feigenjus mit Dinkelspätzli und Ofengemüse	49.50
Black Tigercrevetten	in Kokos-Limettensauce mit Reis	39.00

Vegetarischer Herbst

Wintereintopf	Randen und Kartoffeln mit Meerrettichrahm	30.00
Winterragout	Lauch-Wirz-Kartoffelragout mit Sellerieheu	27.50
Steinpilzravioli	(Handgemacht) an Thymianjus	27.50