

Unser Winter

Vorspeisen

Sellerie-Apfelsalat mit Baumnüssen

12.50

Nüsslisalat an Sanddornvinaigrette mit Blätterteig-Mohnflûte

13.50

Randencarpaccio mit Ziegenkäsemousse und Pinienkernen-Salsa

17.50

Wildschwein-Rohschinken mit Tête de Moine-Röschen

17.50

Gelbe Linsensuppe mit Koriander und Knusperpilzen

12.50

Grünkohlsuppe mit frittiertem Grünkohl und gebratenem Speck

13.50

Hauptgerichte

Waadtländer Saucisson mit Kartoffel-Lauchragout

28.00

Kabeljaufilets an Brillat-Savarinsauce auf gedünstetem Wirz mit Wildreis

38.00

Kalbshacktätschli an Kräuterrahmsauce, Pommes savoyarde und Ofengemüse

38.00

Am Knochen gereiftes Hohrückensteak ca. 400 gr. für 2 Personen, am Tisch tranchiert,
mit Sauce béarnaise, Bratkartoffeln und Ofengemüse

pro Pers. 49.00

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel am Stück gebraten an Marsalajus mit Spätzli und Ofengemüse

39.50

Barbarie-Entenbrust an Orangensauce mit Rotkraut und Thymian-Kartoffelgaletten

32.00

Vegetarisch

Veganer Randen-Kartoffeleintopf mit veganer crème fraîche und frischem Meerrettich

29.50

Steinpilzravioli an Thymianbutter

29.50