

# Zauberhafter Winter

## Vorspeisen

**Sellerie-Apfelsalat** mit Baumnüssen

12.50

**Nüsslisalat** an Dattelvinaigrette mit Datteln und Orangenfilets

13.50

**Wintersturm** Bunter Blattsalat mit Lachstatar und Brioches

17.50

**Wildschwein-Rohschinken** mit Ziegenkäse-Feigenbruschetta

17.50

**Randensuppe** mit Meerrettichschaum

12.50

**Curry-Kokossuppe** mit patagonischer Crevette

13.50

## Hauptgerichte

**Kalbshacktätschli** an Kräuterrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Ofenrübli

37.00

**Kalbsteak-Tagliata** an Cognacsauce, Tagliolini, und Ofengemüse

46.00

**Rindsfilet «Stroganoff»** mit Wildreis

48.00

**Am Knochen gereiftes Hohrückensteak** ca. 400 gr. für 2 Personen, am Tisch tranchiert,  
an Marsalajus mit Süsskartoffel-Frites und Wintergemüse

49.00

**Rebhuhnbrüstchen** mit glasierten Äpfeln, caramelisierten Zwiebeln und Kartoffelstock

36.00

**Heilbuttfilets an Safransauce** auf Dörrtomaten-Thymianrisotto mit Herbstgemüse

35.00

## Vegetarischer Herbst

**Wintergemüse-Potpourrie** mit glasierten Äpfeln und Parmesanchips und Süsskartoffel-Frites

28.00

**Steinpilzravioli** an Thymianbutter

29.50