

OKTOBER MENÜ

Amuse bouche

Carpaccio vom eingelegten Kürbis
mit gebackenem Ziegenkäse und „Chriäsi“ Chutney

Feine Maroni Cremesuppe
mit Entenpraline

Hausgemachtes Williams-Birnen Sorbet
mit Stamm`s Bliss Schaumwein

„Hirsch Entrecôte“
Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte auf Wildrahmsauce
sautierten Pfifferlingen, hausgemachten Spätzli
und einem herbstlichen Gemüsebouquet

„Maroni & Baumnuss Variation“
Maroni-Baumnusstorte, Baumnussglace, Vermicelles, Birnenkompott

Friandises

5-Gang Menu Fr. 110.00