

HERBST-GENÜSSE

Autumn delights



Vorspeise | Starter

**Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
an Hausdressing** A I C I E I F I G I H I N I O

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons with house dressing

CHF
17.0

Hauptgänge | Main courses

Rehschnitzel AT/EU **an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli,
hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten
Marroni** A I C I F I G I L I M I O

*Venison escalope in a creamy game sauce with chanterelles,
homemade spätzle, red cabbage, brussels sprouts
and glazed chestnuts*

CHF
42.5

Hirschpfeffer AT/EU/NZ **nach Jägerart
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
und glasierten Marroni** A I C I F I G I L I M I O

*Traditional venison stew hunter's style
with homemade spätzle, red cabbage, brussels sprouts,
and glazed chestnuts*

35.0



**Herbstteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
und glasierten Marroni, serviert mit Pilzrahmsauce** A I C I F I G I L I M I O

*Autumn platter with homemade spätzle, red cabbage, brussels sprouts
and glazed chestnuts, served with creamy mushroom sauce*

26.0

Desserts

Vermicelles mit Rahm C I G

Vermicelle (classic Swiss chestnut purée) with whipped cream

CHF
11.5

Coupe Nesselrode A I C I F I G

Vermicelles mit Vanille Glace, Meringues und Rahm

*Vermicelle (classic Swiss chestnut purée) with vanilla ice cream,
meringues and whipped cream*

14.5

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1% ausgewiesen.

All our prices are shown in Swiss francs and include the statutory value added tax of 8.1%.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. | *For information about allergens please ask our staff.*