

## Herbst- Winter-Menüs



***Klare Waldpilzbrühe  
mit Markklöschen***

\*

***Landfrauen Terrine mit Apfel-Sellerie Salat  
und Sauce Cumberland***

\*\*

***Schweinsfilet im Wintermantel mit Thymian-Jus  
Kartoffel-Krapfen  
Glasiertes Wurzelgemüse***

\*\*\*

***Preiselbeer-Mousse mit Schoggi-Tarte  
und Orangensalat***

68.-

***Rassige Kürbis-Orangen Rahmsuppe mit Chilly  
und Steirischem Kürbiskernöl***

\*

***Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons  
an Haus-Dressing***

\*\*

***Kalbssteak mit Pilzrahmsauce  
Tagliatelle  
Gemüsebouquet***

\*\*\*

***Süssmost-Creme mit Brownies***

79.-

**Hobelkäse Suppe  
mit Rohschinken Chips**

\*

**Geräuchtes Forellen-Timbal mit Linsen- Pesto**

\*\*

**Suurä Mockä an Vieille Prune Sauce  
mit Baumnüssen, Rosinen und Rotwein-Pflaume  
Sellerie-Kartoffelstock  
Wintergemüse**

\*\*\*

**Schokoladen Mousse mit Himbeer-Parfait  
und Saanen Bretzeli**

72.-

**Gürbeter Minestrone mit Belper Knolle**

\*

**Jungsalat-Blätter mit Rauchlachs  
an Apfel-Meerrettich Dressing**

\*\*\*

**Roastbeef mit Sauce Hollandaise  
Getrüffelte Kartoffel-Krapfen  
Gemüse Allerlei**

\*\*\*

**Johannisbeer Sorbet mit Nidlächuechä  
und Lebkuchen-Cappucino**

74.-

**Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Käsestroh**

\*

**Bunter Blattsalat mit Speck, Pilzen und Trauben  
An Himbeer-Dressing**

\*\*

**Zweierlei vom Lamm Geschmort und Rosa gebraten  
Quark-Mohn Spätzli  
Wintergemüse**

\*\*\*

**Kastanien Terrine mit Baumnussglace und Grappa Trauben**

63.-

**Sie können die Menus auch individuell zusammenstellen, was eine Preisanpassung  
erforderlich macht.**