

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 Brownis

79.-

**Hobelkäse Suppe
mit Rohschinken Chips**

*

Geräuchtes Forellen-Timbal mit Linsen- Pesto

**

**Suurä Mockä an Vieille Prune Sauce
mit Baumüssen, 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.**