

Saisonkarte

Vorspeisen

- Herbstsalat mit warmen Pilzen, Maroni, Trauben und Feigen
an einem Heidelbeerdressing CHF 16.00
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei
- Fein geschnittenes Carpaccio vom Muscatkürbis
mit Kürbiskern-Chili-Öl und Eierschwämmli-Espuma CHF 17.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei
- Hausgemachte knusprige Halbmond-Chröpfli vom einheimischen Hirsch
mit Blattsalat, Baumnüssen und Johannisbeeren an Senfdressing CHF 22.50
- Federkohl-Risotto mit einheimischen Hirschstreifen,
geröstete Pekannüsse und Kürbiswürfeln CHF 23.50
ohne Hirschstreifen VEGAN CHF 19.50 | glutenfrei | laktosefrei
- Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Suppe

- Cremige Rotkohlsuppe mit knusprigen Polenta Croutons
verfeinert mit Mandelcreme CHF 14.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Hauptgang

- Glutenfreie hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmen,
Wirsing, Apfelperlen und Eierschwämmli-Espuma CHF 27.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei
- Hausgebeizter Hirschpfeffer an Kakaonibssauce
mit Dinkelspätzli NOVENA und Herbstgemüse CHF 45.50
- Hausgemachte Hirschroulade im Wirsing-Speckmantel
an kräftiger Wachholder-Ginsauce
mit feinem Kürbis-Kartoffel-Püree auf Wirsingbeet CHF 45.50
- Einheimische Hirschsteak an Preiselbeersauce
mit Dinkelspätzli NOVENA und Herbstgemüse CHF 48.50

Dessert

- Hausgemachter Zwetschgenmuffin auf seinem warmen Kompott
auf feinem Kakaoschnee mit hausgemachtem Maronieis CHF 14.50
VEGAN | laktosefrei
- Eingelegte Merlotbirne auf feiner weisser Schokoladencreme
mit knuspriger Mini Meringues und Cassisgelee CHF 15.50
VEGETARISCH | glutenfrei