

## Saisonkarte

### Vorspeisen

Herbstsalat mit warmen Pilzen, Maroni, Trauben und Feigen an einem Heidelbeerdressing <i>VEGAN   glutenfrei   laktosefrei</i>	CHF 16.00
Fein geschnittenes Carpaccio vom Muskatkürbis mit Kürbiskern-Chili-Öl und Eierschwämmli-Espuma <i>VEGAN   glutenfrei   laktosefrei</i>	CHF 17.50
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 <i>ohne Hirschstreifen VEGAN CHF 19.50   glutenfrei   laktosefrei</i>	CHF 23.50
Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00	

### Suppe

Cremige Rotkohlsuppe mit knusprigen Polenta Croutons verfeinert mit Mandelcreme <i>VEGAN   glutenfrei   laktosefrei</i>	CHF 14.50
--	-----------

### Hauptgang

Glutenfreie hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmen, Wirsing, Apfelperlen und Eierschwämmli-Espuma <i>VEGAN   glutenfrei   laktosefrei</i>	CHF 27.50
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 <i>VEGAN   laktosefrei</i>	CHF 14.50
Eingelegte Merlotbirne auf feiner weisser Schokoladencreme mit knuspriger Mini Meringues und Cassisgelee <i>VEGETARISCH   glutenfrei</i>	CHF 15.50