

Saisonkarte



Vorspeisen

Herbstsalat mit warmen Pilzen, Maroni & Trauben
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

Gebackene Feigen mit Ziegenkäse und karamellisierten Baumnüssen
auf Blattsalat an Heidelbeerdressing CHF 18.50

VEGETARISCH

In Rotkohl gebeizter Walliser Alpenzander auf Rotkohl- & Apfelsalat
Orangenfilet und Preiselbeeren Chutney CHF 22.50

glutenfrei

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Suppe

Geröstete Hokkaido Kürbiscremesuppe
mit Curryschaum & feinem Kürbiskernöl CHF 13.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Cremige Maronensuppe mit karamellisierten Maroni CHF 14.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Hauptgang

Glutenfreie Süsskartoffelgnocchi mit Eierschwämmen,
Wirsing, Apfelwürfeln und Eierschwämmli-Espuma CHF 27.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Hausgebeizter Hirschpfeffer an kräftigem Wildjus, Silberzwiebeln,
Speck & Brotcroutons mit Dinkelspätzli NOVENA und Herbstgemüse CHF 45.50

Hausgemachte Hirschroulade im Wirsing-Speckmantel
an kräftigem Wildjus mit feinem Kürbis-Kartoffel-Püree auf Wirsingbeet CHF 45.50

Einheimische Hirschsteak an feiner Preiselbeersauce
mit Dinkelspätzli NOVENA und Herbstgemüse CHF 48.50

Rosa gebratenes Rehrack auf sämigem Federkohlrisotto
an feiner Preiselbeersauce & Herbstgemüse CHF 54.50

glutenfrei

Dessert

Hausgemachte Maronicreme mit Haselnuss-Kakao-Crumble
und hausgemachtem Kürbissorbet CHF 14.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Hausgemachtes Heidelbeerparfait mit warmen Heidelbeeren
& mini Meringues CHF 14.50

VEGETARISCH | glutenfrei