

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 karamellisierte Baumnüssen
auf Nüssli-Trauben-Salat an Heidelbeerdressing CHF 18.50

VEGETARISCH

Hausgemachte knusprige Halbmond-Chräpfli vom einheimischen Hirsch
mit Blattsalat & getrocknete Johannisbeeren an Senfdressing CHF 22.50

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Suppe

Geröstete Hokkaido Kürbiscremesuppe
mit Curryschaum & feinem Kürbiskernöl CHF 13.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Cremige Rotkohlsuppe mit knusprigen Polenta Croutons CHF 14.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Hauptgang

Glutenfreie hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmen,
Wirsing, Apfelperlen und Eierschwämmli-Espuma CHF 27.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Federkohl-Risotto mit einheimischen Hirschstreifen,
geröstete Pekannüsse und Kürbiswürfeln CHF 29.50

ohne Hirschstreifen VEGAN CHF 25.50 | glutenfrei | laktosefrei

Hausgebeizter Hirschpfeffer an kräftiger Wildsauce, Silberzwiebeln,
Speck & Brotcroutons mit Dinkelspätzli NOVENA und Herbstgemüse CHF 45.50

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

Einheimische Hirschsteak an Preiselbeersauce
mit Dinkelspätzli NOVENA und Herbstgemüse CHF 48.50

Dessert

Hausgemachter Muffin mit Schokoladenstücken
auf warmen Heidelbeeren & hausgemachtem Heidelbeersorbet CHF 14.50

VEGAN | laktosefrei

Eingelegte Merlotbirne auf feiner weisser Schokoladencreme
mit knuspriger Mini Meringues CHF 15.50

VEGETARISCH | glutenfrei