

Vorspeisen

FELDSALAT Speck Croutons Ei	EUR 12
BUNTE BETE Ziegenfrischkäse gebrannte Walnüsse Ingwer	EUR 16
LACHS 'gebeizt' Passionsfrucht gepickeltes Gemüse Erbsenkresse	EUR 18
KÜRBIS-SÜPPCHEN Geröstete Kerne Kokos Kernöl	EUR 14
TARTAR VOM SIMMENTALER RIND Filet, von Hand geschnitten Spiegelei Mayo	EUR 22

Hauptgänge

KÜRBIS-RISOTTO Kräuter gereifter Parmesan gebackener Hokaido rote Bete	EUR 16 25
RAVIOLI 'hausgemacht' Pasta gefüllt mit Sauerkraut Rauchfleisch Trüffel	EUR 21 26
WIENER SCHNITZEL Bratkartoffel Preiselbeeren	EUR 29
KALBSGESCHNETZELTES Cognacrahm Champignons hausgemachte Rösti	EUR 28
WOLFSBARSCH 'wildfang' Chili-Ingwer-Curry Sesamreis grünes Gemüse	EUR 38
ROASTBEEF 'am Stück gebraten' ab 2 Personen Pommes frites Krautsalat Grillgemüse Pfefferrahmsauce	p.P. EUR 40

HIRSCHGULASCH 'aus heimischer Jagd' Apfelrotkraut hausgemachte Spätzle Preiselbeeren Waldpilze	EUR 32
REHRÜCKEN 'aus heimischer Jagd' Rahmwirsing Kartoffel-Pastinakenpürée Maroni Preiselbeer Wildjus	EUR 40

Dessert

CRÈME BRÛLÉE Pfirsichsorbet	EUR 12
BIRNENSTRUDEL <i>'hausgemacht'</i> Vanillesauce Birnensorbet	EUR 16
HONIGMOUSSE Apfel-Mille-Feuille Cassis	EUR 16
MANDARINENSORBET Hausgemacht Markgräfler Gin	EUR 8
AFFOGATO MULINO Vanille-Eis Espresso Rumlikör	EUR 10

Herbst – Menü

BUNTE BETE
Ziegenfrischkäse | gebrannte Walnüsse | Ingwer

KÜRBIS-SÜPPCHEN
Geröstete Kerne | Kokos | Kernöl

ENTENBRUST *'rosa gebraten'*
Apfelrotkraut | Kartoffel-Maroni-Knödel

BIRNENSTRUDEL *'hausgemacht'*
Vanillesauce | Birnensorbet

4-Gang Menü	EUR 68
3-Gang Menü (mit Süppchen)	EUR 54