

netts am Abend

Vorspeisen Empfehlung 28

Zweierlei vom Thunfisch mit Karotten-Ingwerpüree, Gerstensalätchen mit Yuzu mariniert
Duet of tuna with carrot-ginger puree, barley salad marinated with yuzu

Suppenkreation 18

Kürbis-Vanillesüppchen mit frittiertes Wachtelpraline im Kräuter-Kokosmantel
Pumpkin vanilla soup with fried quail praline in a herb coconut coating

Fischteller 48

Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches
Daily fish recommendation

Künstlerteller 48

Tagesempfehlung
Daily meat recommendation

Dessert Empfehlung 16

Variation von der Kirsche
Cherry variation

Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Menu – auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

Compose your own menu – on request with wine pairing

Menupreise <i>Menu prices</i>		mit Weinbegleitung / <i>with wine pairing</i>
3 Gang <i>3 course menu</i>	82	108
4 Gang <i>4 course menu</i>	93	125

Unser Küchenchef begeistert Sie auch gerne mit einem 5-Gang Überraschungsmenü
(Auf Vorbestellung ab 2 Personen zum Preis von 104 Franken pro Person)

Vegetarisch 37

Kürbisrisotto mit sautierten Eierschwämmli
Pumpkin risotto with sautéed chanterelles

Vegan 35

Grünes Thaicurrygemüse mit Basmatireis und gerösteten Erdnüssen
Green Thai curry with vegetables, basmati rice and roasted peanuts

mit Pouletbruststreifen / *with chicken breast stripes* 41

mit Riesencrevetten / *with king prawns* 43

aktuelle Saisongerichte

Hirschcarpaccio mit Eierschwämmli, Kürbis, Parmesan und Trüffelöl 28

Deer carpaccio with chanterelles, pumpkin, parmesan and truffle oil

Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce 48

mit Haselnusspätzli, Rotkraut und Maroni

Sliced venison with hazelnut dumplings, red cabbage, chestnut and a creamy game sauce

Vegetarischer Herbstteller 35

Vegetarian autumn dish