



# netts am Abend

<b>Vorspeisen Empfehlung</b> Hirschcarpaccio mit Kürbis <i>Deer carpaccio with pumpkin</i>	28
<b>Suppenkreation</b> Getrübeltete Kartoffelsuppe mit gebratener Wachtelbrust <i>Truffled potato soup with quail breast</i>	18
<b>Fischteller</b> Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches <i>Daily fish recommendation</i>	48
<b>Künstlerteller</b> Tagesempfehlung <i>Daily meat recommendation</i>	48
<b>Dessert Empfehlung</b> Exotic Variation mit Mango Glace <i>Exotic variation with mango ice cream</i>	16

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

*Compose your own menu – on request with wine pairing*

<b>Menupreise</b> <i>Menu prices</i>		<b>mit Weinbegleitung</b> / <i>with wine pairing</i>
<b>3 Gang</b> <i>3 course menu</i>	82	108
<b>4 Gang</b> <i>4 course menu</i>	93	125
<b>5 Gang</b> <i>5 course menu</i>	109	142

<b>Vegetarisch</b>  Winterlicher Gemüseteller mit Haselnusspätzli <i>Wintry vegetable plate with hazelnut spaetzle</i>	35
<b>Vegan</b>  Kürbisrisotto mit gebratenen Eierschwämmli und Wirsingchip <i>Pumpkin risotto with chanterelles and savoy chip</i>	35
<b>Asiatisch angehaucht</b> Grünes Thaicurrygemüse mit Pouletbruststreifen, Basmatireis und gerösteten Erdnüssen <i>Green Thai curry with vegetables, chicken breast stripes, basmati rice and roasted peanuts</i>	41

## aktuelles Saisongericht

<b>Brasato Ravioli in Salbeibutter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan</b> <i>Brasato ravioli tossed in sage butter and served with grated parmesan</i>	32	42
---	----	----