

Köstliche Herbst-Siita

Vorspeisen

- Dreierlei Herbst-Knabbereien** 11.50
Dattel mit Speck | Eierschwämmlikrapfen | Sbrinzmöckli mit Trauben
- 👑 **Kürbiscrèmesuppe** 11.50
gebackener Griesstaler mit Kürbiskernen
- 👑 **Randensuppe** 14.50
geschmorter Rieslingapfel | hausgemachtes Ravioli mit Königsschinken
- 👑 **Alpkäseknödel** 18.50
Rotkabissalat | Feige | Baumnuss
- 👑 **Nüsslisalat** 12.50
Ei | Speck | Croûtons

Wildgerichte

Reh- und Hirschfleisch aus der Region

- 👑 **Rehschnitzel *oder* Rehgeschnetzeltes** 42.50
mit Ginsauce
- 👑 **Rehentrecôte** 48.50
mit Gewürz-Kräuterkruste und Quittensauce
- 👑 **Hirschpfeffer** 33.50

Zu den Wildgerichten servieren wir:

- 👑 Knöpfli | Rosenkohl | Rotkraut | Caramelmarroni | Preiselbeerapfel

Vegetarisch

- Polentaschnitte mit Kürbis** 27.50
gebackener Brie mit Haselnuss | Zwetschgensenf



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. MWST