



Herbst Hits

Vorspeisen/ Premiers/ Starters

Steinpilz-Terrine mit Rucola-Sellerie Salat und Zwetschgenkompott

Terrine de cèpes avec salade de roquette et céleri et compote de prunes

Porcini mushroom terrine with rocket and celery salad and plum compote

19.00

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl

Velouté de potiron à l'huile de potiron

Pumpkin cream soup with pumpkin oil

12.50

Hauptspeisen/ plats Principaux/ Main dishes

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinbirnen, Preiselbeeren und Marroni

Poivron de venaison avec "spätzli", chou rouge, poires au vin rouge, canneberges et châtaignes

Venison pepper with spätzli, red cabbage, red wine pears, cranberries and chestnuts

45.00





Hirschbratwurst mit Spätzli, Rotkraut, Rotweibirnen, Preiselbeeren und

*Saucisse de venaison avec "spätzli", chou rouge, poires au vin rouge,
canneberges et châtaignes*

*Venison sausage with spätzli, red cabbage, red wine pears, cranberries and
chestnuts*

39.00

Dessert

Coupe Nesselrode

(Vermicelles mit Vanille glace)

Coupé Nesselrode

(Purée de marrons avec Vanille glace)

Coupe Nesselrode

(chestnut puree with vanilla Ice cream)

13.50

Bis Ende November / jusqu'à fin novembre/ until the end of November

