

Zur Vorauswahl / Herbstkarte 2025

(gültig bis zirka Ende November 2025)

ab 15 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) aus unseren Bankett-Menuvorschlägen zu wählen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	9.50
Regionaler Nüsslisalat «Mimosa» <i>mit gehacktem Ei</i>	12.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit Speck, Ei und Croutons</i>	14.50
Kürbiscremesuppe <i>mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahm</i>	11.00

Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel <i>mit Butternudeln und Früchtegarnitur</i>	22.50 / 25.50
Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse</i>	49.50
Hirsch-Entrecôte mit Cassis-Butter (ESP) <i>mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel, Spätzli</i>	39.50
Klassischer Rehpfefter «Jägerart» <i>mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel, Spätzli</i>	29.50 / 34.50
Kürbisrisotto mit Parmesan, <i>Kürbiskernen und gedämpfte Cherrytomate</i>	24.50
Gebackene Eglifilets <i>und Tartarsauce</i> <i>Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur</i>	29.50 / 34.50

Desserts

Vermicelles <i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm</i>	9.50 / 11.50
Coupe Nesselrode <i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm</i>	10.50 / 12.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>	8.50
Sorbetvariation (Drei Kugeln) mit frischen Früchten und Coulis <i>Aromen: Blutorange, Himbeer, Mango-Passionsfrucht</i>	11.90

Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt