

Herbst

KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL	Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen		10.50
HIRSCH-CARPACCIO	Hirsch-Carpaccio mit Eierschwämmen, Rucola, Parmesan, Zitrone, Olivenöl und Balsamico	Hauptgang 28.50	21.50
HERBSTSALAT MIT EIERSCHWÄMMLI UND SPECK	Herbstliche Blattsalate an Balsamico-Dressing mit gebratenen Eierschwämmli und Speck		14.50
BRASATO AL MERLOT	Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse		32.50
KALBSLEBER VENEZIANA	Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse		32.50
REHGESCHNETZELTES HOFMATT	Rehgeschnetzeltes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien		34.50
REHSCHNITZEL TORINO	Rehschnitzel an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien		37.50

Werter Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.