

Unsere Weinempfehlung



Wallis: „La Bichet“ Heida, Amigne, Johannisberg und Fendant	50cl. Fr. 22.00
Wallis: Amigne Clos Chateau Ravier	70cl. Fr. 43.00
Wallis: La Colette rouge AOC	50cl. Fr. 24.00
Tessin: Merlot Ticino Selezione d' Ottobre	70cl. Fr. 38.00
Graubünden: Jeninser Pinot Noir Landritter	75cl. Fr. 43.00

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill (1874-1965)

Vorspeisen

Suppe

Feine Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Rahm

Fr. 6.50

Salat

Herbstsalat-Traum

Nüssler mit Ei, Trauben und gebratenem Speck

Fr. 12.00

Hauptgänge:

Wildbeilagenteller

Gemüse Herbstgarnitur
Hausgemachte „Knöpfli“
Fr. 21.00

Gamsschnitzel an einer Ginsauce

Gemüse Herbstgarnitur
Hausgemachte „Knöpfli“
Fr. 31.00

Hirschschnitzel an einer Eierschwammsauce

Gemüse Herbstgarnitur
Hausgemachte „Knöpfli“
Fr. 31.00

Gamsrückenfilet

Auf „Tannenchriis“ und Wachholder geräuchert
Kräftiger Jus mit einem Hauch dunkler Schokolade
Gemüse Herbstgarnitur
Hausgemachte „Knöpfli“
Fr. 35.00

Hirschkpfeffer

Gemüse Herbstgarnitur
Hausgemachte „Knöpfli“
Fr. 25.00

Unser Herbstdessert:

Warmes Schoggiküchlein
mit Vanilleglace
Fr. 8.00

Ein Vermicellehögerli auf Zwetschgenkompott
mit einer Kugel Baumnussglace

Fr. 9.00