

### Herbst Menu 1

Amuse bouche



Steinpilz-Ravioli in Trüffel Kräuterbutter



Kalbsschulterbraten an Ahorn-Rosmarinjus, frische Bandnudeln und Gemüse



Hausgemachtes Waldfrucht-Tiramisu



Friandises

CHF 69.—

### Herbst Menu 2

Amuse bouche



Nüsslisalat mit gratiniertem Ziegenkäse Croustini, Cranberries und Wallnüsse



Rindschmorbraten nach „Grossmutter's Art“ mit Silberzwiebeln, Croutons und gebratenen

Speckstreifen an kräftiger Barolojus, Kartoffelgratin und Apfel-Gewürzrotkraut



Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace



Friandises

CHF 72.—

### Herbst Menu 3

Amuse bouche



Maronensüppchen mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt Coutons



„Basler Lummeli Braten“ Schweinefilet im Speckmantel an rassiger Zwetschgen-Soja Sauce,

Kürbis Ratatouille und Pommes Anna



Toblerone-Schokoladenmousse mit pochierter Williamsbirne



Friandises

CHF 72.—

### Herbst Menu 4

Amuse bouche



Zitronengras-Kürbis Kokossüppchen mit Karamellisierten Kürbiskernen



Herbstlicher Blattsalat mit einem „Black Tiger“ Riesencrevetten Spiess

und Sesam-Balsamico Vinaigrette



„Black Angus“ Rindsfilet am Stück gebraten

mit Trüffel-Ahorn Jus, Pommery-Senf Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse



Joghurt-Mousse mit Bratapfel-Kompott



Friandises

CHF 89.—

**Winter Menu 1**

Amuse Bouche



Winterlicher Blattsalat an Walnussdressing

mit karamellisierten Apfelspalten und geräucherter Entenbrust



Rosa gebratener Hirschrücken an bunter Pfeffersauce

mit sautierten Quarkpizokeln und Rahmwirsing-Köpfele



Schokoladen-Panna Cotta mit Waldbeerenragout



Friandises

CHF 74.–

**Winter Menu 2**

Amuse bouche



St.Jakobsmuschel im Speckmantel auf buntem Glasnudelsalat mit Kokos-Kürbis Chutney



Perlhunbrust gefüllt mit Dörrzwetschgen

Wirsing Risotto und Portwein-Jus



Grapefruitsorbet mit Zitrusfrüchte Salat und Campari



Friandises

CHF 72.–

### Winter Menu 3

Amuse bouche



Herzhafte Wildterrine mit Dörrfrüchten Nüsslisalat und Sauce Cumberland



Brasato al Merlot (Tessiner Rindschmorbraten)

mit glasierten Silberzwiebeln, Speck, Croutons, Polenta Schnitte und Apfel-Maroni-Rotkraut



Lebkuchenmousse mit Zwetschgenkompott und Spekulatius



Friandises

CHF 69.—

### Winter Menu 4

Amuse bouche



Knackige Kopfsalatherzen mit Ei und Croutons



Zanderfilet auf lauwarmen Belugalinsen und buntem Kräutersalat-Sträuschen



Am Stück rosa gebratenes Kalbsrückensteak

an Thymian Waldpilzjus, buntes Bohnengemüse und Kartoffelgratin



Mohnmousse mit lauwarmen Kirschen und Schokoladenglace



Friandises

CHF 86.—

### Winter Menu 5

Amuse bouche



Hirschtrockenfleisch mit Quittenkompott, Waldorfsalat und kleinem Salatbouquet



Rote Beete Creme Suppe mit karamellisierter Williams Birne



Gebratenes Rinds Entrecôte an Sauce Bearnaise, Pommes Soufflées, Grilltomate und Blattspinat



Apfel-Zimt Blätterteigstrudel mit Vanilleglace



Friandises

CHF 86.—

### Winter Menu 6

Amuse bouche



Schottischer Wildlachs hausmariniert an Senf-Dillsauce und geräucherte Schwarzwaldforelle mit

Meerrettich Schaum an Blattsalaten mit Champagnerdressing



Pecorino-Feigen-Ravioli an leichter Parmesansauce



Rindsfilet mit Rotwein-Balsamico-Schalotten winterliches Gemüse und Sellerie-Kartoffelstampf



Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Ananas-Chili Salat und Cocosnussglace



Friandises

CHF 94.—