

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

MINI LATTICH
Tomaten | Parmesan | Basilikumpesto
BABY LETTUCE
Tomatoes | parmesan | basil pesto

oder | or
RAUHLACHS
Avocado | Dill-Jogurt
SMOKED SALMON
Avocado | dill-yogurt

oder | or
KÜRBISCREMESUPPE
PUMPKIN CREAM SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

MAISPOULARDE
Kartoffelpüree | Rosenkohl
CORN-FED POULARDE
Potatoe puree | brussels sprouts

oder | or
LACHSFORELLE
Reis | Zitronen-Mangold
SALMON TROUT
Rice | lemon-Swiss chard

oder | or
TAGLIATELLE
Wildpilze
TAGLIATELLE
Wild mushrooms

MI - SO | 05. November bis 09. November | 12.00 - 14.00 UHR
WED - SUN | 05. november to 09. november | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. ein Glas Wein, 0.5l Wasser & ein Kaffee
incl. one glass of wine, 0.5l water & one coffee

54.—

CHEF'S CHOICE

NÜSSLISALAT
Hirschheu | Ei | Brotcroutons
LAMB'S LETTUCE
Air-dried venison hay | egg | croutons
24.-

MUOTATHALER WILDCHARCUTERIE
GAME CHARCUTERIE FROM MUOTATHAL
32.-

WILDSCHWEINRAGOUT
Hausgemachte Tagliatelle
WILD BOAR RAGOUT
homemade tagliatelle
36.-

REHGESCHNETZELTES
Kartoffelstock | Apfel-Rotkraut
SLICED VENISON STEW
Mashed potatoes | apple-red cabbage
48.-

REHRÜCKEN
Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto
SADDLE OF VENISON
Fermented carrot | brussels sprouts | Dijon-walnut pesto
54.-

HIRSCHFILET
Schupfnudeln | Speck-Rosenkohl
DEER FILLET
Potato noodles | bacon brussels sprouts
58.-

ROSMARIN PANNA COTTA
Preiselbeeren
ROSEMARY PANNA COTTA
Lingonberries
12.-

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.