

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

FENCHEL-ORANGENSALAT
FENNEL ORANGE SALAD

oder | or

GEGRILLTER TOFU
Herbstsalat | Haselnuss Vinaigrette
GRILLED TOFU
Fall salad | hazelnut vinaigrette

oder | or

KÜRBISSUPPE
Frischkäse
PUMPKIN SOUP
Cream cheese

HAUPTGANG MAIN COURSE

RINDSTROGANOFF
Brokkoli | Jasminreis
BEEF STROGANOFF
Broccoli | jasmine rice

oder | or

LACHSFILET
Mediterranes Grillgemüse | Bratkartoffeln
SALMON FILLET
Mediterranean grilled vegetables | roasted potatoes

oder | or

PASTA CALAMARATA
Oktopus-Tomatenragout
PASTA CALAMARATA
Octopus tomato ragout

DI - MO | 14. Oktober bis 20. Oktober | 12.00 – 14.00 UHR
TUE - MON | 14. october to 20. october | 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.—

WILDKARTE

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.