

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

NÜSSLISALAT
Speck | Baumnüsse | Granatapfel Vinaigrette
LAMB'S LETTUCE
Bacon | walnuts | pomegranate vinaigrette

oder | or

KICHERERBSEN-MANGOSALAT
CHICKPEA-MANGO SALAD

oder | or

SELLERIECREMESUPPE
Rauchlachs Schnittlauch Öl
CELERIAC CREAM SOUP
Smoked salmon | Chive oil

HAUPTGANG MAIN COURSE

SCHWEINE KOTELETT
Bratkartoffeln | Brokkoli
PORK CHOP
Roasted potatoes | broccoli

oder | or

LACHS
Jasminreis | Sesam Pak Choi | Zitronengrassauce
SALMON
Jasmine rice | sesame pak choi | lemongrass sauce

oder | or

SAFRANRISOTTO
SAFFRON RISOTTO

MI - SO | 26. November bis 30. November | 12.00 – 14.00 UHR
WED - SUN | 26. november to 30. 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.-

PANNA COTTA
Orangen
PANNA COTTA
Orange
12.-

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