

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

HERBSTSALAT

Randen | Frischkäse | Haselnüsse

AUTUMN SALAD

Beetroot | cream cheese | hazelnuts

oder | or

ROLLGERSTENSALAT

Geräucherter Lachs | Grüne Kräutersauce

BARLEY SALAD

Smoked salmon | green herb sauce

oder | or

BLUMENKOHL-CREMESUPPE

CREAM OF CAULIFLOWER SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

RINDSBRATEN

Brokkoli | Kartoffelgratin

ROAST BEEF

Broccoli | potato gratin

oder | or

GEGRILLTER PULPO

Bratkartoffeln | Petersilienmayo

GRILLED OCTOPUS

Sautéed potatoes | parsley mayonnaise

oder | or

RIGATONI

Amatriciana -Sauce

RIGATONI

amatriciana sauce

DI - MO | 28. Oktober bis 03. November | 12.00 – 14.00 UHR

TUE - MON | 28. october to 03. 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.—

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.