

Unser Gildemenu im Herbst

Frisch gebratene Eierschwämme mit Speck auf Nüsslisalat
oder
im Engadin geräucherter, garnierter „La Curuna“-Lachs mit Dillsenf

Wildkraftbrühe Hubertus
oder

Frische Kürbiscremesuppe mit Riesencrevette

Gebratene Rehschnitzel mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne,
karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli
dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce
oder

Rosa gebratenes irländisches Angus Beef Filet
mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln serviert mit Portweinsauce
oder

Gebratener Seezungenfilets mit Mischgemüse, Eierschwämmen, Rucola und Bratkartoffeln

Panna Cotta mit frischen Beeren
oder

Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm
CHF 75

Herbstkarte und Tageshits

SUPPEN

Wildkraftbrühe Hubertus CHF 14.50

Frische Kürbissuppe mit Riesencrevette CHF 19.50

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmen und Speck CHF 22.50

Herbst-Gnocchi-Pfanne mit Pilzen und Gemüse CHF 26.50

HAUPTGANG

Geschmortes Gamsragout mit Pilzen, parfümierte Birne, karamellierte Maroni und hausgemachten Spätzli CHF 34.50

Hasenrückenfilet mit Preiselbeer-Pilzsauce, parfümierte Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli CHF 39.50

In Scheiben geschnittener Hirschrücken mit Gemüse und Bratkartoffeln mit einer Eierschwämme-Preiselbeersauce CHF 42.00

Gebratene Rehschnitzel mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce CHF 44.50

Gebratenes Rehrückenfilet mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce CHF 54.00

Rehrücken reich garniert ab 2 Personen *pro Person* CHF 58.00

DESSERT

Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm CHF 15.50