

# Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

## Herbst

Erhältlich während den Herbstmonaten

### Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen	8.70
Rosenkohlcrèmesuppe mit Rahmhaube und Brotcroutons	8.70
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	8.70
Herbstsalat mit Nüssen und Parmesanscheiben	11.50
Steinpilzravioli auf Speckrahmsauce	14.70

### Hauptgänge

Wildgeschnetzelt an Cognacrahmsauce, Teigwaren und Gemüse	29.50
Wildschweinfilet-Medaillon an Pilzrahmsauce, Spätzli und Gemüse	30.50
Schweinefilet-Stroganoff mit Steinpilzen, Teigwaren und Gemüse	32.50
Kalbshaxen an Gemüsesauce, Risotto und Herbstgemüse	25.50
Rindssaftplätzli mit Kartoffelstock und Gemüse	28.50

### Desserts

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	8.60
Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.50
In Rotwein marinierte Dörrzwetschgen mit Zimtglace	10.60
Vieille Prune Zwetschgenkompott mit Schokoladenglace	10.60
Traubencrème aus roten Hirschentrauben	8.60