

# Degustations – Menu

## *Herzhafte Hirschterrine*

*Serviert mit kleinem Salatbouquet mit Zwetschgenbalsamico  
Als einzelne Vorspeise CHF 18.50*



## *Hausgemachte Kürbissuppe «Hokkaido»*

*Mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl vollendet  
Als einzelne Vorspeise CHF 14.50*



## *Fleisch als Hauptgang*

### *Kanadisches Bison Entrecote bei 800 Grad gebeeft*

*Serviert mit Kräuterschaum und Hawaiianischem Vulkansalz  
Dazu Tagesgemüse  
Als einzelner Gang CHF 59.50*

## *ODER*

## *Fisch als Hauptgang*

### *Schweizer Felchenfilet schonend gebraten*

*Auf Eierschwämmli risotto  
Serviert mit Tagesgemüse  
Als einzelner Gang CHF 46.50*



## *Cremiges Limetten Törtli*

*Mit Rahm garniert  
Als einzelner Gang CHF 14.50*

*4 – Gang Menu CHF 89.50*

*3 – Gang Menu CHF 79.50*

---

## *Weinempfehlung*

*Rose, «Le Baume», Languedoc, France  
75 cl CHF 58.50, 1dl CHF 9.50*

## *Kulinarische Vielfalt mit Herz, die begeistert*



*Haben Sie bitte Verständnis, dass wir keine Menu Änderungen machen können.*