



## VORSPEISEN

### NÜSSLERSALAT ▪ VEGETARISCH

Nüssler ▪ Onsen-Ei ▪ Kürbiskerne  
French-Dressing  
15.5  
17.5 mit Knusperspeck

### KÜRBIS-CURRY-CRÈMESUPPE ▪ VEGAN

Muskat-Kürbis ▪ Kokosmilch ▪ Curry ▪ Sternanis  
14.5

### ONSEN-EI ▪ VEGETARISCH

Miso-Umami-Espuma ▪ Champignons  
Pankokrunch ▪ Zitrone  
17.5

### BEEF-TATAR ▪ PIKANT

mit Whisky und Cognac  
Hausbrot ▪ Kräutersalat ▪ Schwarze Baumnuss  
Gewürzbirne ▪ Belper Knolle  
27.5 / 36.5

## HAUPTGERICHTE

### KALBS WIENER SCHNITZEL

Saisongemüse ▪ Pommes frites  
39.5 / 45.5

### REHSCHNITZEL (EU)

Wildrahmsauce ▪ Marroni  
Apfelrotkraut ▪ Melone  
Quarkspätzli  
42.5

### WEIDERIND-STEAK ▪ 180G

Rosa gebraten ▪ Steinpilzrahmsauce  
Saisongemüse ▪ Pommes frites  
38.5

### IRISCHER BIO-LACHS ▪ TERJAKI

Terjakisauce ▪ Mango ▪ Gebratener Wirz  
Asia-Dukka ▪ Japanreis  
38.5

### HERBST-TELLER ▪ VEGETARISCH

Blätterteigkissen ▪ Steinpilzrahmsauce  
Apfelrotkraut ▪ Saisongemüse ▪ Marroni  
Melone ▪ Preiselbeeren ▪ Quarkspätzli  
34.5

### KNUSPRIGER TOFU ▪ VEGAN

Asiatisch geschmorte Ingwer-Auberginen  
Mango ▪ Kardamom-Passata  
Asia-Dukka ▪ Japanreis  
29.5

## DESSERTS

### HERBST-KREATION

Kastanien-Espuma ▪ Haselnusskuchen  
Geschmorte Birne  
14.5

### KÜRBIS-CRÈME BRÛLÉE

Orangen-Pfeffer Shortbread ▪ Marinierte Orangen  
14.5

### SCHOKOLADENKÜCHLEIN

(15 Minuten Zubereitungszeit)  
Rotweinzwetschgen ▪ Vanille Glace  
Schlagrahm  
15.5

### GLACE

Vanille ▪ Schokolade ▪ Fior di latte ▪ Kaffee  
4.5 pro Kugel

### SORBET

Zitrone ▪ Himbeere ▪ Mango ▪ Zwetschge  
4.5 pro Kugel

### SCHLAGRAHM

2.0 pro Portion

### GLACE / SORBETS & ALKOHOL

10.5 / 1 Kugel  
13.5 / 2 Kugel