



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