

Herbst-Spezialitäten

von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo
Vorspeisen



Kürbiscrème-Suppe **VEGI**

Mit gerösteten Mandeln und Kürbisöl, parfümiert mit Amaretto

10.50

Nüsslisalat

«Mimosa»: Mit Ei und Croûtons **VEGI**

12.00

«Jäger-Art»: Mit Speck, Pilzen, Croûtons und Ziegenkäse

15.00

Hauptgang

Taglierini mit Rehgeschnetzeltem

Piemontesische Nudeln mit Kürbiswürfeln an Wild-Rahmsauce

29.00

Rehpfeffer «Jäger-Art» Mit hausgemachten Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne, Zwiebel-Speck-Croûtons-Garnitur

34.00

Rehschnitzel «Mirza» Mit hausgemachten Spätzli an Wild-Rahmsauce, Pilzen,

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Apfel mit Preiselbeer, Zwiebel-Speck-Croûtons-Garnitur

37.00

Hirsch-Entrecôte in Kräuterkruste An Feigen-Senf-Sauce,

mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Apfel mit Preiselbeer

49.00

Cotoletta alla Milanese

Paniertes Schweinskotelette mit Safran-Steinpilz-Risotto und Waldbeeren garniert

37.00

Knuspriger Herbst-Flammkuchen

mit Rehfleisch, Steinpilzen, Kürbis und Preiselbeeren

26.00

VEGI-Variante: Mit Steinpilzen, Kürbis, Maroni, Preiselbeeren

23.00

Herbst-Teller **VEGI** Mit hausgemachten Spätzli an Pilz-Rahmsauce, Rotkraut,

Maroni, Kürbis, Rosenkohl, Apfel und Birne mit Preiselbeeren

25.00

Ravioli mit Feigen und Pecorino gefüllt **VEGI** An Salbei-Butter

24.00

Desserts

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringue, Vanille-Glacé, Schlagrahm

mit Kirsch dazu

14.00

+3.50

Portion Vermicelles mit Meringue-Splitter und Schlagrahm

9.50

Mini-Vermicelles im Glas mit Meringue-Splitter und Schlagrahm

6.50

Wiener Kaiserschmarrn Mit Vanille-Glacé, Schlagrahm

12.50

Waffeln lauwarm mit Vermicelles Mit Vanille-Glacé, Schlagrahm, Schoggisauce

12.50