

# Wild - Menü

küchelt von Michael Gfeller

Raffiniertes Hirschfilet - Tatar mit Kürbis und Feige  
auf Honig - Rotkrautsalat  
und mit Kürbis - Variation serviert

Raffinierte Kürbis - Rahmsuppe  
mit Mango

Hausgemachte Orangen - Tagliatelle  
begleitet von kleinem Wildschwein - Ragout  
aromatisiert mit Bitterschokolade  
und pochiertes Wachtel Ei

Rohrücken im Gewürzmantel sautiert  
angerichtet mit Kartoffel - Trüffel - Mousseline mit Rosmarin  
an herzhaftem Grappa - Jus,  
Haselnuss - Pesto, Hagelbutten - Gelée und Herbstgemüse

Reichhaltige Käseplatte

Luftiges weisses Schokoladenmousse mit Sanddorn  
kombiniert mit lauwarmem Schokoladen - Rühlein,  
Glühwein Zwetschen  
und Edelbitter Schokoladen - Sauerrahmglace

Ganzes Menü Fr. 94.- mit Weinbegleitung Fr. 133.50  
ohne 3. Gang und Käse Fr. 75.- mit Weinbegleitung Fr. 100.50

# Leue - Menu

kreiert von Andrea Felder

Riesenerzevetten in Olivenöl - Chili - Marinade  
begleitet von Fasane - Praline im Pistazienmantel,  
roten Linsen mit Äpfeln  
und Rande - Apfelmousse

Aromatische Kastanien - Rahmsuppe  
verfeinert mit Trüffelöl, Baumnuss und Petersilie

Gebratenes Zanderfilet  
serviert mit Pastinaken mit Rosmarin  
und Ofen - Kürbis - Risotto an feiner Gin - Rahmsauce

Zartes Hirsch - Involtini  
gefüllt mit Steinpilzen und Hirschrohschinken,  
angerichtet mit rosa gebratenem Hirschfilet,  
kräftigem Steinpilzjus,  
Süßkartoffel - Galetten und Quitten - Chicorée

Reichhaltige Käseplatte

Zartschmelzendes Vanille - Brombeer - Parfait  
kombiniert mit Holunder - Quarkschaum,  
Brombeersauce mit Whisky  
und Zitronengras Crème brûlée

Ganzes Menu Fr. 94.- mit Weinbegleitung Fr. 133.50  
ohne 3. Gang und Käse Fr. 75.- mit Weinbegleitung Fr. 100.50

# Fisch - Menü

Riesenerzwetten in Olivenöl - Chili - Marinade  
begleitet von geräuchertem Forellenfilet  
an Haselnuss - Pesto,  
roten Linsen mit Äpfeln und Rindern - Apfelmousse

Aromatische Kürbis - Rahmsuppe  
mit Mango und Rauchlachsstreifen

Gebratenes Zanderfilet  
serviert mit Pastinaken mit Rosmarin  
und Ofen - Kürbis - Risotto an Gin - Rahmsauce

Lauwarmer Birnen - Kompott mit Lebkuchengewürz  
dazu hausgemachte Zimtglace  
und gebackene Schokoladen - Mandel - Bällchen  
im Kokosmantel

Fr. 72.-

## Weinempfehlung:

Villeneuve Grand Cru AOC  
Obrist SA, Vevey 2016 Fr. 7.- Fr. 42.-

Finea Valdegundè Verdejo DO  
Pedro Escudero, Rueda 2016 Fr. 7.50 Fr. 45.-