



Unsere Herbstgerichte

Antipasti

Nüsslisalat ^{v+}

mit Rollgerste, marinierte Kürbiswürfeli, Kernen und Feigen 17
mit Hirschschenken 22

Hirschschenken-Tatar mit Knollensellerie-Carpaccio

Birne, Kürbiskerne und Granatapfel-Vinaigrette 24
mit Randen Tatar ^{v+} 21

Apulische Burrata

mit Feigen und Parmaschenken 25

Dall'orto

Herbstteller ^v

mit Rosenkohl, Ofenkürbis, glasierte Marroni, Rotkraut, Pilzragout, Spätzli 32

Reh aus der Jagd aus Buch am Irchel

Rehgeschnetzeltes

mit Marroni, Trauben und Kräuterseitlingen, Spätzli 42

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit rosa gebratenen Rehstreifen

mit Pilz-Bolognaise, Salbei und Kürbiswürfeli 44

Rehmedaillon – der Klassiker

mit Wildrahmsauce, Rosenkohl, glasierte Marroni, Spätzli,
Rotkraut und Preiselbeerapfel 46

Carne

Hirschmedaillon mit Cranberry-Kürbiskernkruste

mit Ofenkürbis und weisse Polenta 45

Dolce

Vermicelle ^v

7 11

Flammierte Zwetschgen ^v

16

v: vegetarisch / v+: vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 09.21