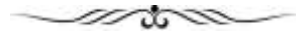


Herbstmenu 1

Nüsslisalat mit Speckwürfel, Zopf-Croûtons, gekochten Eiern und Hausdressing

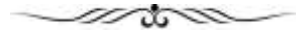


Kürbiscremesuppe mit Maronimousse



Rehentrecote mit kräftigem Rotweinjus

hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl



Honig-Rosmarinhalbgefrorenes mit eingelegten Kastanien

Preis pro Person CHF 72.00

Herbstmenu 2

Herbstliches Zweierlei von Hirschcarpaccio und marinierten Ziegenkäsewürfel
mit marinierten Feigen



Randensuppe mit frischem Alpenlachs-Tatar auf geröteter Brotscheibe



Im Ganzen gegartes Rindsentrecôte mit frischem Pilzragout

Kartoffel-Apfelgratin

Pastinaken und Karotten

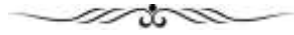


Zimthalbgefrorenes mit marinierten Zwetschgen

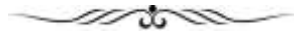
Preis pro Person CHF 74.00

Herbstmenu 3

Steinpilzsüppchen mit Petersilienschaum



Gebrautes Alpenlachsfilet auf Pastinaken-Pürre mit Kartoffelchips



Rosa gebratenes Hirsch-Entrécôte mit Preiselbeersauce

Serviettenknödel und Herbstgemüse



Crêpes mit marinierten Beeren und Rahm-Eis

Preis pro Person CHF 71.00

Herbstmenu 4

Blätterteigkissen mit lauwarmen Kürbis-Steinpilzragout und Preiselbeeren



Frische Teigwaren mit hausgemachter Trüffelbutter



Glasierter Kalbshohrücken aus dem Ofen mit Schweizer Gin

Tessiner Polenta und Wirsinggemüse



Apfel-Birnen-Crumbel mit Baumnuss-Eis

Preis pro Person CHF 75.00

Kleiner Herbstapéro am Schlossbrunnen

1.5 dl Spumante CHARME brut von Angelo Delea - Tessin, dazu zweierlei Bruschetta mit Speck-Tomaten und mit Frischkäse, marinierte Oliven und geröstete Nüsse

Preis pro Person CHF 17.00