
DEGUSTATIONSMENU



Vorspeisen

Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Tête de Moine Käse,
Feigen und Brotcroûtons

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube, Kürbisöl und Kürbiskernen

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

Hauptgang

Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel an Pommerysenfrahmsauce,
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Dessert

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten garniert

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 69.00

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert
53.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert
63.00

Hauptgang und Dessert fix , drei Vorspeisen zur Wahl

Weinempfehlung

Rotwein:

Italien
Trentino

Terre di San Leonardo IGT 2016

dl. Fr. 8.00

Klassische Bordeaux-Assemblage von Cabernet Sauvignon, Merlot
und Carmenère. 18 Monate im grossen Eichenfass und 6 Monate im
Barrique gelagert. Feingeschliffene Tannine und schöne Fruchtnoten
machen den Wein zum idealen Essensbegleiter.

Unbedingt probieren!

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Caesars Salat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons, Ei und geriebenem Hartkäse	13.50
Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Tête de Moine Käse, Feigen und Brotcroûtons	15.50
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Steinpilzen, und Baumnüssen	16.50
Mango-Ananassalat mit gebratenen Crevetten an Honigdressing und Blattsalaten	18.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
Lachstatar mit Salatgarnitur, Toast und Butter	18.50
	Hauptgang Portion 28.50
Pikante Erbsencrèmesuppe mit Speck und Brotcroûtons	11.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube, Kürbisöl und Kürbiskernen	11.50

Vorspeise als Hauptgericht?

Wir verrechnen Ihnen einen Zuschlag von Fr. 6.– für die grössere Hauptgangportion

PASTA, VEGI'S & ASIAGERICHTE

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Haselnussbutter	28.50
Hausgemachte Spinatgnocchi an Kräuterrahmsauce mit Rauchlachsstreifen	26.50
Weissweinisotto mit Steinpilzen, getrockneten Tomaten und Gorgonzola Käse	26.50
Spaghetti an Safransauce mit gebratenen Black Tiger Crevetten	27.50
Vegetarischer Wildbeilagenteller mit Spätzli, Marroni, Rotkraut, Steinpilzrahmsauce und Preiselbeeren	28.50

ASIA STYLE

Asiatischer Nudleintopf an Soja-Ingwersauce mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	26.50
Asiatischer Nudleintopf an Soja-Ingwersauce mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	28.50
Indisches Chicken Biryani, Reisgericht mit zarten CH-Pouletstreifen, Gewürzen, Rosinen und Gemüse, garniert mit Mango Chutney und indischem Gurkenrelish vegetarisch Fr. 26.50	28.50
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammhufstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch vegetarisch Fr. 26.50	28.50

EAST MEETS WEST

Panierte Riesencrevetten an Sweet&Sour Sauce, dazu dünne Asia Nudeln	36.50
Duo von gebratenem Loup de Mer und Zanderfilet an milder Chili-Limettensauce, serviert mit Safranrisotto und Spinat	34.50
Fischcurry «Thai Style» an grüner Currysauce mit Asiagemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis	34.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	31.50
Pouletbruststreifen an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.50
Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel (150gr) an Pommerysenrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	38.50
Zartes Angus Rindsfilet (180gr) mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	48.00
Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce, serviert mit Nudeln und Gemüse	38.50
Hirschpfeffer mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli	35.50
Hirschfiletstreifen an Sauce Stroganoff, dazu hausgemachte Spätzli und Sauerrahm	38.50
Zarte Hirschfiletmédailles an Steinpilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren und Birne	43.50

***Thun: Philippinen, Kingfish : Neuseeland, Lachs : Schottland/Norwegen, Crevetten: Vietnam, Loup de Mer:

Türkei

*** Wild: Neuseeland

***Bei allfälligen Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter