

Menüvorschläge

Herbst

Gültig 15. September 2017 bis 5. November 2017 | ab 10 Personen

Herbst 1

Gemischter, grüner Salat
mit Ei und Knusperperlen
an französischer Salatsauce

49

Geschmorter Rindsbraten
mit Peperonitapenade
an Burgunderjus mit Speck
Kartoffelgratin
Herbstliches Gemüse

Hausgemachtes Karamellköpfchen
mit karamellisiertem Ananassalat,
Mascarponeeis und Rahm

Herbst 2

Knackiger Nüsslisalat
mit gebratenem Speck und Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette

54

Hirschpfeffer VA BENE
Frische Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Zimthalbgefrorenes
mit marinierten Zwetschgen, Schokoladensplitter
und Rahm

Herbst 3

Herbstsalat
mit Rohschinkenstreifen und Parmesan
an Honig-Pfeffervinaigrette

59

Wildgeschnetztes an Kräuterrahmsauce
Frische Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Frittierte Apfelküchlein mit Zimtucker,
Vanilleeis, Vanillesauce und Rahm

Herbst 4

**Kürbiscremesuppe mit seinem Öl verfeinert,
serviert mit rosa Pfeffer-Kartoffelmuffin**

64

**Gebratene Hirschfiletmedaillons
mit Ingwer-Calvadosjus und Trauben
Quarkpizokels
Herbstliches Gemüse**

**Leichte Marronimousse
mit Heidelbeerragout und Rahm**

Herbst 5

**Bunter Herbstsalat
mit Bündnerfleischstreifen und Nüssen
an Trauben-Vinaigrette**

68

**Gebratenes Hirschfilet
mit Steinpilzrahmsauce
Kräuternudeln
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren**

**Vanilleparfait
mit Feigenkompott, Honig
und Zimt-Schokoladenrahm**

Herbst 6

**Knackiger Nüsslisalat
mit Ei und Brotcroûtons
an französischer Salatsauce
oder Balsamico-Vinaigrette**

68

Herbstliches Büffet

Hirschpfeffer VA BENE

**Wildgeschnetzeltes
mit Kräuterrahmsauce**

**Kalbsschnitzel
mit Steinpilzrahmsauce**

**Quarkpizokels
mit Kürbis, Wirsing, Rahm und Käse**

Frische Butterspätzli

Pilawreis

Rotkraut und Rosenkohlgemüse

Marroni und pochierte Birnen

Schokoladen-Nougatküchlein

**mit Rötelikirschen, „Vieille Prune“-Zwetschgenrahmeis
und Rahm**

Herbst 7

Steinpilzcremesüppchen mit Mascarpone
und knusprigem Trockenfleisch-Wan Tan

74

Gebratenes Rehrückenfilet
an Himbeer-Waldhonigjus
Kartoffelmuffin mit schwarzem Trüffel
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Klassische „Crème brûlée“ mit Karamellkruste,
Orangenfilets und Zimteis