Vorspeisen

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Amaretto
12.-

Hausgebeizter schottischen Lachs mit Randen Pannacotta und Rucola
21.-

Herbstsalat mit sautierten Waldpilzen, Pfirsich mit Kürbiskern Öl
18.-

Tartar vom Innerschwyzer Rindfleisch mit Gemüse Laub
26.50 Vorspeise / 34.- Hauptgang

Hauptgerichte

Knochengereiftes Entrecôte mit Jus vom Belgischen Tumulus Schwarzbier CH
Pastinake, Lauchstroh und Beaufort Pommes
48.-

Muotathaler Schweinefilet und Schweinenierstück Hafechabis Style
mit Hafechabis Rolle und Kartoffelflan
38.-

„Herbstwurst“ CH
Kalb / Hirsch /Aprikosen/ Steinpilze
auf Speinpilz Risotto
32.-

Eglifilet gebacken mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Spinat
36.-

Wolfsbarschfilet auf Randen Risotto und Meerrettich Beurre Blanc
42.-

Dessert

Panna Cotta von Felchlinschokolade mit Pochierter Birne und Vanille
12.-

Marrroni – Tiramisu a la Nesselrode
14.-