

# Herbst Menü

Entenleber / Trauben / Brioche F

als Alternative

Fasan / Nüsslisalat / Quitte / Baum Nuss F

\*\*\*\*\*

« Duo von der 11-jährigen Kuh vom Alpenhirt » CH  
Nierstück / Kopfbäggli / Blumenkohl / Senf / Brunnenkresse

Oder

Seeteufel im Nori Blatt / Randen Beurre Blanc / Rotkohl / Basmati Reis F

\*\*\*\*\*

Kuh / Schaf / Ziege / Feige CH

Oder

« Blümlisberg ob Schwyz »  
Felchlin Schokolade / Zwetschge / Heu

3 Gang 88.-

4 Gang mit Käse und Dessert 98.-

Als Zwischengang  
Hummer / Orange / Fenchel / Carnaroli  
26.-

Geschätzte Kunden wir bieten die Gerichte nicht als a la Carte an  
Danke für Ihr Verständnis

## A la Carte

### Vorspeisen

Herbstsalate / Chicorée / Ziegenfrischkäse  
16.-

Sellerie - Apfelsuppe mit Herbst Trüffel  
18.-

Tatar vom Innerschwyzer Rindfleisch CH  
VP 26.50 / Hauptgang 34.-

### Fleisch

„Hafechabis 2021“  
Filet vom Alpschwein / Hafechabis mit Muotathaler Lamm / Kartoffelflan CH  
42.-

Fasanenbrust / Herbst Trüffel / Champagner Sauerkraut / Rissolé Kartoffeln F  
45.-

### Fisch

Lago Maggiore Zander / Kürbis / Linsen / 6 verschiedene Curry  
46.-

Eglifilet gebacken / Tartarsauce / Spinat / Salzkartoffeln  
38.-

### Dessert

Caramel Panna Cotta  
14.-

Gerührter Eiskaffee mit Kirsch  
14.-