

Mittagsmenü Woche 44

« Fleisch »

«Französische Maispoulardenbrust»
Thai Curry Sauce/ gebrannter Reis/ Kefen
29.-

« Fisch »

Schollen Filet mit Zitronen Dillsauce
zweierlei Sellerie / Bratkartoffeln
32.-

« Vegetarisch »

Orecchiette
Gorgonzola/ Birne/ Baumnüsse
29.-

Alle Tagesmenü werden mit Suppe oder Salat serviert

Suppe und Salat + 6.-

Weinempfehlungen

Chablis 2022/ Lucie Thieblemont Bourgogne F 1 dl 10.-

Château Citran Haut Médoc 2016 8.50 1 dl

A la Carte

Vorspeise

Bunter Herbstsalat
Sautierte Steinpilze/ Kürbis
14.-

Tatar vom Innerschwyzer Rindfleisch CH
Apfel/ Kürbis/ Haselnuss
Vorspeise 24.- / Hauptgang 36.-

Hauptgang

Hirsch Medaillons
Rotkraut/ Marroni/ Spätzli
44.-

Wolfsbarschfilet gebraten
Beluga Linsen/ Spinat/ Randen/ Kresse
39.-

Dessert

Pflaumen Wacholder Sorbet/ Zgraggen Wild Gin
14.-

Parfait von der Felchlin Schokolade
Orange/ Haselnüsse
12.-

Affogato Deluxe
Vanille Glace/ Espresso/ Kaffeeschaum
10.-

Käse Assortiment von Rolf Beeler mit Orangen Senf und Früchtebrot
24.-