

Vorspeisen

Bunter Herbstsalat
Rande/ Feta/ Ciccorino Tardivo/ Cranberrys
14.-

mit Wildschweinschinken oder gebeiztem Lachs + 6.-

Pastinaken Suppe mit Herbstrüffel
15.-

Terrine von Flusskrebse & geräucherte Forelle
Yuzu Crème fraiche
28.-

Tatar vom Innerschwyzer Rindfleisch CH
Kresse/ Radiesli/ Sellerie/ Haselnuss

Vorspeise 26.50 / Hauptgang 38.-

mit Herbstrüffel + 10.-

Fleisch

Irishes Entrecôte Café de Paris 200 Gramm
Marktgemüse/ Beaufort Pommes
56.-

Schweinefilet am Stück gebraten CH
Pommery Senfsauce/ Chicorée/ Kartoffel - Sellerie Stampf
42.-

Fisch

Isländischer Saibling
Orangen Beurre Blanc/ Fenchel/ Bimi/ Venere Reis
44.-

Eglifilet im Tempura Teig/ Wasabi Crème/ Gemüse Reis
38.-

Moules & Frites
Miesmuscheln/ Wurzelgemüse/ Pernod/ Safran
38.-

Vegetarisch

« Kürbis Gnocchi »
Baumnüsse/ Bimi/ 4jähriger Sbrinz
32.-