

HERBSTHITS

*Birnen-Carpaccio mit Rohschinken, Hobelkäse und Walnüssen
an einem kleinen Salatbouquet*

Fr. 15.--

Pear carpaccio with cured ham, shaved cheese, walnuts
and a small salad bouquet

Carpaccio de poire avec jambon cru, rebibes de fromage, noix
et un petit bouquet de salade

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

Fr. 11.--

Pumpkin cream soup

Crème à la citrouille

*Hirschgeschnetzeltes an einer Rotwein-Pfifferling Sauce
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren*

Fr. 42.--

Sliced deer on a red wine-chanterelle sauce
with homemade Spätzli, red cabbage and pear with cranberries

Emincé de cerf, sauce au vin rouge et chanterelles
avec Spätzli fait maison, chou rouge et poire aux airelles

„Herbst-Türmchen“

Mürbteig Gebäck - Vermicelles - Maroni-Eis

Fr. 9.50

Tartlet filled with vermicelles and chestnut ice cream

Tartelette farcie de vermicelles et glace à la châtaigne