


SAISONKARTE


*servieren wir Ihnen zwischen 18.00 und 22.00 Uhr

HERBSTLICHES SÜPPCHEN

Kürbiscrème-Suppe mit Sahnehäubchen 
Crémiges Süppchen vom Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Rahm serviert


Vorspeise 9.5
Hauptgang 15.5

SALATKREATION DER JAHRESZEIT


Farbenfroher Herbstsalat 
Buntes Blattsalatbouquet mit Ziegenfrischkäse, Randen aus dem Ofen, Feigen und Cranberries an einer herbstlichen Vinaigrette mit Kürbiskern-Öl

Vorspeise 17.5
Hauptgang 24.5

FLAMMKUCHEN DER SAISON

Flammkuchen „Waldpilze“ 
Eierschwämmli, Kräuterseitlinge, Champignons, Schnittlauch, Käsemix und Crème Fraîche

24.-

Flammkuchen „Kürbis“ 
Glasierter Kürbis, Feigen, Ziegenfrischkäse, Trauben, frischer Thymian und Crème Fraîche

25.5


s'BÄRLI WIRD WILD!

Hirschpfeffer¹ mit hausgemachten Quark-Spätzli
Mit Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotwein-Birne serviert

33.-

Zarte Rehschnitzeli¹ an einer delikatsten Wildrahmsauce
Begleitet von hausgemachten Quark-Spätzli, glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotwein-Birne

38.5

Vegetarischer Herbst-Teller 
Gebratene Quark-Spätzli an einer herbstlicher Rahm-Sauce
angerichtet mit glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotwein-Birne

27.-

GLUSCHTIGE SÜSSIGKEITEN

Rotwein-Zetschgen mit Zimtglacé und Rahm
Gerne informiert Sie das Service-Personal über unsere Vermicelles-Kreationen und Kuchen

11.5



vegetarisches Gericht

¹ Herkunft Wild: Deutschland