



HERBST- KÖSTLICHKEITEN

Kürbis-Cremesuppe

12.50

Präsentiert mit Kürbiskernöl,
Kürbiskernen und einem
leichten Curry-Schaum

Nüsslissalat „Hubertus“

14.50

Klassisch serviert mit Ei, Speck,
lauwarmen Waldpilzen und
hausgemachten Kräuter-Croutons

Sous-vide gegarte Hirsch-Entrecôte an Wildjus

47.50

Serviert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten
Orangen-Marroni und einer
Hausgemachten Rotwein-
Apfelhälfte

Herbstteller à la Sascha

28.50

Spätzli mit Rotkraut,
glasierten Orangen-Marroni,
Rosenkohl, hausgemachten
Rotwein-Äpfelhälften und
Waldpilz-Rahmsauce

Coupe Nesselrode

14.50

Mit frischem Schlagrahm
und hausgemachtem
Kirschkompott



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wende Dich bitte an unser Personal.