


# Herbstküche 2022

 <b>Kürbissuppe</b>			<b>9.00</b>
Mit Kürbisöl und Kürbiskernen			
<b>Herbstsalat an Honig-Vinaigrette</b>			<b>14.50</b>
Grüner Salat, Kürbis, Hagwürfel auf Lungern, Randen, Champignons und Pecannüsse			
 <b>Nüsslisalat an Hausdressing</b>			<b>16.50</b>
Mit Herbstpilzen, Speck, Brotcroûtons und gerösteten Kürbiskernen			
<b>Herbstlicher Flammkuchen</b>			<b>23.50</b>
Mit Kürbiscreme, Steinpilzen, Mortadella und hausgemachtem Rosmarinöl			
<b>Reh-Medaillons an Wildrahmsauce</b>			<b>39.50</b>
Mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni			
 <b>Veganer Wild-Burger</b>			<b>25.50</b>
Mit hausgemachtem Rotkraut, Süsskartoffel Pommes frites und Coleslaw			
<b>Tagliatelle al Ragù di Cinghiale</b>			<b>23.50</b>
Pasta mit hausgemachtem Wildschwein-Ragout			
<b>Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art</b>			<b>27.50</b>
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne mit Preiselbeeren			
 <b>Herbst-Teller</b>			<b>23.00</b>
Mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Rotweibirne mit Preiselbeeren			
<b>Vermicelles</b>			
• Mit Vanilleglacé, Meringues und Schlagrahm			<b>11.50</b>
• Mit Meringues und Schlagrahm			<b>9.50</b>
<b>Sauser im Offenausschank</b>	<b>pro 10 cl</b>		<b>3.90</b>
Feiner Sauser vom Pilatus Land			
<b>Côtes du Rhône "Le Rêveur" blanc AOP</b>	<b>10 cl</b>		<b>6.60</b>
Viognier / Grenache / Roussane	<b>Flasche</b>		<b>45.00</b>
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich			
<b>L'Heravi Crianza</b>	<b>10cl</b>		<b>7.40</b>
Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau	<b>Flasche</b>		<b>51.00</b>
Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien			

 = vegetarische Gerichte

 = vegane Gerichte

Wild: EU / NZ