

Herbstküche 2026

Mit Wild aus dem Jagdrevier unseres Kollegen Zeno

 Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	11.50
 Herbstsalat an Balsamico-Honig-Dressing Bunter Blattsalat, caramellierte Walnüsse, Randenwürfel und Orangenfilets	17.50
Nüsslisalat an Hausdressing Ei, Speck, Croûtons und geröstete Kürbiskerne	18.50
Hirsch-Carpaccio mit Parmesanflocken, Kräuter-Olivenöl und Toast	26.50
 Herbst-Flammkuchen Marinierter Kürbis, Brie von der Molki Meiringen und frische Feigen	25.50
Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art Spätzli und Rotkraut - beides hausgemacht, Rosenkohl und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	30.50
Hirsch-Medaillons an Wildrahmsauce Spätzli und Rotkraut - beides hausgemacht, Rosenkohl und glasierte Marroni	39.50
Hirsch-Rahmgeschnetzeltes im Pastetli vom Frutal Bäcker Meiringen Pilzrahmsauce, buntes Gemüse und Pommes Frites	29.50
Hirsch-Entrecôte an Blaubeer-Wildrahmsauce Spätzli und Rotkraut - beides hausgemacht, Rosenkohl und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	42.50
Hirsch-Bratwurst mit Rösti und hausgemachter Zwiebelsauce	25.50
 Herbstteller Spätzli und Rotkraut - beides hausgemacht, Rosenkohl, gebratener Kürbis, glasierte Marroni, gebratene Kräuterseitlinge und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	26.50
 Spätzli überbacken mit Bergkäse aus dem Haslital, Röstzwiebeln und Apfelmus	22.50
Vermicelles - mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm - mit Meringues und Schlagrahm	13.50 11.50
Sauser im Offenausschank Feiner Sauser aus dem Pilatus-Land	pro 10 cl 4.00
Altaia de Marchi Toscana IGT Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot La Vigna delle Scuderie / Toscana / Italien	75 cl 56.00 10 cl 8.00