

Kalte Vorspeisen

<i>Gemischter Blattsalat mit hausgemachter, französischer oder italienischer Salatsauce</i>	CHF 9.–
<i>Herbstlicher Blattsalat mit einem Pilzcocktail im Parmesankörbli serviert</i>	CHF 14.50
<i>Zarter Freiland-Nüsslisalat mit Ei und Crôutons</i>	CHF 14.50
<i>Zarte Hirschfiletcarpaccio mit einer Salatkomposition an einem Feigendressing</i>	CHF 24.–

Warme Vorspeisen

<i>Risotto mit frischen Steinpilzen und Thymian</i>	CHF 19.50
<i>Hausgemachte Ricotta- Kürbisravioli mit kurz sautierten Eierschwämmli</i>	CHF 20.50

Suppen

<i>Kürbiscremesuppe mit caramelisierten Kürbiskernen</i>	CHF 10.50
<i>Bouillon mit Sherry oder Ei als Einlage</i>	CHF 8.50
<i>Feine Marronicremesuppe</i>	CHF 12.50

Fische

*Black-Tiger Riesengarnelen im Sesam gewendet
an feiner Currysauce mit Wildreis und Gemüse garnitur* CHF 43.–

*Gebratenes Saiblingfilet auf einem Wirsingbeet mit Chardonnaysauce
Butterreis und Gemüse* CHF 38.–

Hauptgänge

*Daniel's Cordon-bleu mit zartschmelzendem Käse
Gemüse garnitur dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln* CHF 42.–

*Zartes Kalbgeschnetzeltes nach Trübli Art
mit feiner Butterrösti und einer Gemüseauswahl* CHF 44.–

Von der Jagd

*Kurz gebratene Rehschnitzeli mit Apfeljulienne an Calvadossauce
dazu Wildgarnitur und Butterspätzli* CHF 48.–

*Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli
dazu Wildgarnitur und Butterspätzli* CHF 44.–

*Hirschentrecôte am Stück gebraten mit einer Cassis-Sauce
mit Wildgarnitur dazu Sellerie-Kartoffelpüree* CHF 46.–