



VERKLEINERTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Nüsslisalat im Körbli

an unserem Hausdressing

garniert mit hausgemachtem Kürbis-Chutney, einem Schangnauer Wachtelei,
Speck und gerösteten Brotwürfeli



CHF 16.50

Cremige Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach

serviert mit einem hausgemachten Kürbis-Chutney

dazu reichen wir eingelegte blaue Weintrauben, Knäckebrot
und marinierte Herbstsalate

vegetarisch

CHF 22.50

Cremiges Kürbissüppchen

garniert mit Kürbiskernöl

dazu reichen wir Essigrosinen und einen braunen Butterschaum

glutenfrei, vegetarisch

CHF 15.–

HAUPTGÄNGE

Mit Dörripflaumen gespickter Schmorbraten vom heimischen Rind
an einem kräftigen Portweinjus
dazu reichen wir Sellerie-Kartoffelstampf
und glasierte Fingerrüebli
glutenfrei

CHF 39.50

Zart sautierte Rehschnitzel
an einem Entlebucher Gin-Rahm-Jus
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur



CHF 46.–

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs
an einer Feigensauce
dazu reichen wir Zitrus-Malfatti, glasierten Romanesco,
Kurkuma-Blumenkohlpüree und eingelegte Kumquats

CHF 45.–

Spätzliteller

Hausgemachte Spätzli in einer cremigen Rahmsauce
serviert mit Lauch, Pilzen und Zwiebelconfit
garniert mit Röstzwiebeln und Kemmeriboden Bergkäse
vegetarisch



CHF 33.–

Geschmorter Hokkaidokürbis

gefüllt mit einem Curry aus Tofu, Schwarzwurzeln und Edamame
garniert mit knusprigem Federkohl
vegan, glutenfrei, laktosefrei

CHF 39.50