narzisse

weisser chicoresalat mit orangenfilets an pommerysenfsauce

. . . .

siedfleisch im sud, mit gemüsejulienne serviert mit markknochen, senf, preiselbeeren meerrettichschaum und rosmarinkartoffeln

.

cremeschnitte

hortense

warmer gemüsesalat mit pommerysenfsauce

. . . .

gebratene maisoulardenbrust rosmarin-honigsauce, gemüse dazu bratkartoffeln

.

vermicellesmousse & rotweinbirne

ankeblüemli

nüsslisalat mit gemischten pilzen, croutons an weisser balsamicodressing

.

geschmorte oberländer kalbskopfbäggli mit kartoffelstock und herbstgemüse

.

grand marnierparfait mit orangensalat

nägeli

nüsslisalat mit gebratenen speckwürfel an balsamicovinaigrette

. . . .

wildcrèmesuppe mit rehfilet

loup de mer in der salzkruste (max 38p.) zitronen-beurre blanc, spinat & kartoffeln

.

zimtglace mit glühweinzwetschgen

pusteblume

zwiebelsuppe mit blätterteigdeckel

.

gebratenes zanderfilet mit zitronenschaum dazu zucchetti,tomatengemüse und lyonerkartoffeln

.

warmer schokoladenkuchen - innen flüssig dazu sauerrahmglace

herbstzeitlose

marinierter fiord lachs mit zitronencrèmefraicheterrine und kräutersalat

.....

kalbsfiletmédaillons an einer pommerysenfrahmsauce dazu kartoffelstock und gemüse

.

sorbetteller & früchten

herbstblatt

zwiebeltarte mit parmesanmousse

rindsfiletstreifen "stroganoff" mit spätzli

warmer beerengratin mit caramelglace

schwertlilie

kopfsalatherzen mit gebratenen brotcroutons und kernen an balsamicodressing

.

kürbisschaumsuppe mit karamelisierten apfelbrunoise & kürbiskernöl

. . . .

rindsfilet mit wacholderjus mit kartoffelgratin und trüffel-lauch

. . . .

aprikosentarte mit schokoladensorbet