

## Apéritifs

|                                                                                              |            |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>Prosecco</b> Il Colle DOC, <b>brut</b> , Treviso                                          | <b>dl</b>  | <b>12.00</b> |
| Traube: 100% Glera                                                                           | Fl         | 75.00        |
| <b>Prosecco</b> Il Colle DOC, <b>Rosé</b> , Treviso                                          | <b>dl</b>  | <b>12.00</b> |
| Traube: 100% Glera                                                                           | Fl.        | 80.00        |
| <b>Champagne</b> Brut, Delouvin Frankreich                                                   | <b>dl.</b> | <b>15.50</b> |
| Traube : Pinot Meuniere                                                                      | Fl.        | 115.00       |
| <b>Snowy Winter</b> (Cognac, Cassis, Aprikosennektar, Zimtsirup<br>Pink Grapefruit)          | 😊          | 16.00        |
| <b>Pflugstein-Spritz</b> (Martini Rossi, Holundersirup, Tonic, geflemmter Rosmarin)          |            | 14.00        |
| « <b>Edinburgh Gin</b> » with Rhubarb, Ginger & Tonic                                        |            | 14.00        |
| « <b>Bohemian Cocktails</b> » Informieren Sie sich beim Service über unsere neuen Cocktails! |            |              |

## Alkoholfreie Apéritifvarianten

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| « <b>Mrs Pflugstein</b> » Martini Vibrante, Aprikosennektar und Tonic                  | 12.50 |
| « <b>Virgin Negroni</b> » Martini Vibrante, San Bitter und Tonic, Eis                  | 12.50 |
| <b>Pink Panther</b> (Azzerio sunrise Apéritivo Rosso, Pink Grapefruit, Passionsfrucht) | 12.50 |

## Der Küchenchef empfiehlt

### Herbst-Menu

\*\*\*\*

**Geräucherte Entenbrust**, Maronimousse  
und eingelegte Portweinbirne

27.00

\*\*\*\*\*

**Kürbiscrèmesuppe** mit Amaretto- Apfelbrunoise

15.00

\*\*\*\*\*

**Hirschmédaillon** mit Cassis-Zwiebelsaucer  
dazu Rahmwirsing und Spätzli

62.00

\*\*\*\*

### Warme Zwetschgentarte

mit Zimtglace

16.50

|               |        |
|---------------|--------|
| Menu o. Suppe | 99.00  |
| Menu komplett | 109.00 |