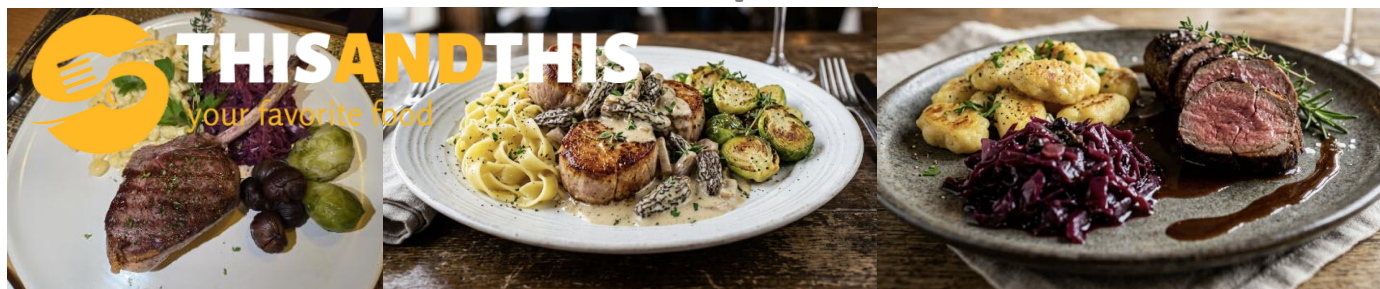


Unsere Herbstspezialitäten



Burgunderschnecken

490/790

6 oder 12 aus Frankreich importierte Schnecken à la bourguignonne

Morchelrisotto

590

Unser Risotto serviert mit Morcheln und grünem Spargel

Schweinsmedaillons an Morchelrahmsauce

790

Serviert mit Knöpfli oder Nudeln, Rosenkohl und Preiselbeer-Chutney

Straussenfillet

890

Serviert mit allen Herbstbeilagen*

Rehpfeffer

990

Fleisch 3 Tage in Rotwein gebeizt, serviert mit Silberzwiebeln und allen Herbstbeilagen*

Elch Tomahawk-Steak

1290

Das zarte Elchkotelett mit allen Herbstbeilagen*

Venison tenderloin

1690

Das zarteste Stück vom jungen Reh (bis 450g für 2 Personen) mit allen Herbstbeilagen
Dieses Gericht ist nur für 2 Personen erhältlich, der Preis gilt pro Person

Herbstbeilagen Teller (Vegi)

590

Alle unsere Herbstbeilagen* serviert als Hauptgang

Swiss vermicelles dessert

390

Pürierte Kastanien zu feinen Spaghetti gepresst, auf knusperiger Meringue mit Schlagrahm und Kirsch



Strauss-, Reh- und Elchgerichte werden mit hausgemachten Knöpfli, Rotkohl, Kastanien, Rosenkohl, Birne und Preiselbeer-Chutney serviert



Zu den Hauptgerichten wird eine kleine Portion Kürbissuppe serviert



Fleischherkunft: Reh und Elch aus Neuseeland / Schweinefleisch und Strauss aus Thailand

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht zuzüglich 7% MwSt., Servicegebühr nicht inbegriffen.