

### **3 - GANG HERBSTMENÜ...CHF 54.00**

(BITTE WÄHLEN SIE ALLE 3 GÄNGE BEI DER BESTELLUNG)

Herbstliche Blattsalate mit gebratenem Hasenrückenfilet, Granatapfel gerösteten Pinienkernen an Sherry-Walnussdressing

oder

Apfel-Selleriesuppe, Blätterteig-Specktasche

oder

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

In frischer Butter gebratene Albüroner Eglifilets vom Säget mit Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln

oder

Weissweinrisotto mit Steinpilzen, Safran und Kräutern

oder

Hirschfiletmedaillon mit schwarzem Pfeffer gebraten, Rotweinsauce, Rosenkohl, glasierte Maroni und Pastinaken-Kartoffelpüree

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée, Kokosnusseis, Früchte

oder

Hausgemachter Apfelstrudel, Vanillesauce und Rahm

oder

Käsetrilogie, Feigensenf, Trauben und Birnenbrot

---

### **HAUPTSPEISEN**

Hirschfiletmedaillon mit schwarzem Pfeffer gebraten, Rotweinsauce, Rosenkohl, glasierte Maroni und Pastinaken-Kartoffelpüree... **CHF 44.00**

Geschnetzelte Kalbsleber, Balsamicojus, Broccoli, Karotten Rösti... **CHF 38.00**

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung... **PRO PERSON CHF 60.00**  
Chateaubriand, Sauce Bearnaise, verschiedene Gemüse und Kartoffelgratin