

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 Altbüroner Eglifilets vom Säget
mit Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln

oder

Weissweinisotto 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