

So funktioniert's:

All unsere Gerichte können individuell als Tellergericht oder aber als «Shareable» - zum Teilen also - geordert werden.  
Wir verzichten dabei auf die klassische Unterteilung nach Vorspeise und Hauptgang, wir geben auch keine Reihenfolge vor.  
Sie können einzeln oder gemeinsam bestellen, es stehen Ihnen sowohl grosse als auch kleine Portionen zur Auswahl und Sie bestimmen die Reihenfolge.  
Viel Spass!

## SHAREABLES

### 1 Herbstlicher Blattsalat / Ei / Speck

Herbstlicher Blattsalat / French-Dressing / gehacktes Ei / sautierter Speck / Croutons  
15 | 22

### 2 Spitzkabis / Senf / Birne

Marinierter Spitzkabis / Birnenkompott / Senf-Buttermilch / karamellisierte Baumnuss / Senf-Mayonnaise  
22 | 28


### 3 Reh / Kürbiskerne / Hagebutte

Wildterriner / Kürbiskerncreme / Hagebuttengel / Bittersalat  
25 | 39

### 4 Matjes / Rande / Schnittlauch

Leicht gebeiztes Heringfilet / gepickelte Rande / Joghurt-Espuma / Schnittlauchsorbet / gerösteter Pumpernickel  
25 | 39

### 5 Tagliatelle / Steinpilz / schwarzer Trüffel

Hausgemachte Tagliatelle / Brandy-Estragonsauce / sautierte Steinpilze / fein gehobelter schwarzer Trüffel  
 auf Wunsch auch vegan  
26 | 36

### 6 Hokkaido-Kürbis / Schwarzwurzel / Miso

Grillierter Hokkaido-Kürbis / gepickelte Butternuss-Ravioli / glasierte Schwarzwurzel / Federkohlpesto / Miso-Jus  
22 | 36

### 7 Jakobsmuschel / Topinambur / Endivie

Sautierte Jakobsmuschel / gedünstete Venus- und Miesmuscheln / Topinamburpüree / Sous-Vide Endivie / Thymian-Beurre blanc  
26 | 42

### 8 Rind / Kartoffel / Karotte

Suure Mocke / Röstzwiebel-Kartoffelpüree / Karotten & Pfälzkerkarotten / Kräutercroutons  
28 | 48

### 9 Hirsch / Rotkohl / Schupfnudeln

Sautiertes Hirschentrecôte / Rotkraut nach Rezept des Chefs / Schupfnudeln / Mirza-Apfel / Wildjus  
29 | 52

### 10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Knuspriger Polentariegel / Pastinaken-Dreierlei / Cranberry-Portweinjus  
58

### 11 Kalbskotlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / Herbstliches Cassoulet / Sanddornjus / Kräuterbutter  
30 Minuten Wartezeit  
auf Wunsch tranchiert zum Teilen  
66

## DEGUSTATIONSMENÜ

Ab zwei Personen verwöhnen wir Sie mit 10 Gerichten, serviert in einem 5-gängigen Degustationsmenü.  
So können Sie die Vielfalt unserer Karte, inklusive zwei Süssspeisen, geniessen.  
Als Weinbegleitung bieten wir Ihnen den passenden Tropfen, um jedes Gericht voll geniessen zu können.  
Enthalten in der Weinbegleitung: 1dl Weisswein, 2dl Rotwein

Preis pro Person  
110

Käse-Gang  
18

Weinbegleitung  
45

## KÄSE & SÜSSES

### 12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Früchtebrot / Chutney  
18 | 28

### 13 Quitte / Honig / Wybeeri

Honig-Wybeeri-Kuchen / Quittensorbet / Quittenkompott / Quarkmousse / Wybeercreme  
14

### 14 Zimt / Sauerrahm / Zwetschgen

Zimtsoufflé / Sauerrahmglace / Eingelegte Zwetschgen  
15

### 15 Lebkuchen / Kumquat / Schokolade

Lebkuchen-Rahmgefrorenes / Mascarponecreme / Schokoladengel / Lebkuchenbiskuit / glasierte Kumquats  
16

### 16 Affogato nach Art des Hauses

Weisse Kaffeeglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso  
9.5

### 17 Hausgemachte Glace und Sorbet

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Tagesangebot  
pro Kugel 4.5

## FLÜSSIGES DESSERT

### SÜSSWEIN

#### Les Domaines Rouvinez

AOC Valais, Sierre, Wallis

Grains Nobles Assemblage surmaturé Valais AOC

Spätlese, dichtes Gelb, Himbeeren, Quitten, kandierte Früchte

37.5 cl | 68

4 cl | 9.5

### PORTO & SHERRY

#### Niepoort

Porto Dry White | 19.5°

4 cl | 8.5

#### Niepoort

Porto Tawny 10 years | 19.5°

4 cl | 9.5

#### Niepoort

Porto Tawny 20 years | 20°

4 cl | 11.5

#### Fernando de Castilla

Sherry Fino Classic Dry | 15°

4 cl | 9.5

#### Fernando de Castilla

Sherry Premium Cream | 17°

4 cl | 9.5