



DEGUSTATIONSMENÜ

AMUSE BOUCHE
BUTTERNUT-KÜRBISUPPE & SALZIGES GRANOLA

DUO VON FOIE GRAS (F) UND GERÄUCHERTE ENTENBRUST (F)
FEIGENCHUTNEY, LEBKUCHEN UND APFELKOMPOTT

ODER

SAIBLINGFILET (IS) NACH GRAVLAX-ART MARINIERT, GEMÜSEPICKLES
ROTE-BETE-COULIS, ZITRONEN-ACHARD UND KNUSPRIGES BROT



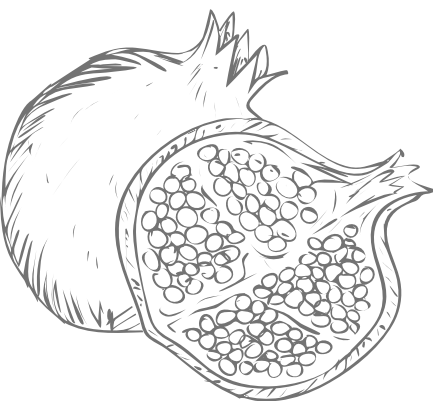
POCHIERTES STEINBUTTFILET° MIT MORCHELSAUCE
CARNAROLI-RISOTTO UND LAUCHSTROH
KARUSSELL VON SAISONALEM GEMÜSE
°FAO 27 NORDOSTATLANTIK

ODER

HIRSCHMEDAILLONS (AT) AUF SAUTIERTEN PILZEN
GRAND-VENEUR-SAUCE
GEGRILLTE POLENTA-TALER UND AUSWAHL AN MARKTGEMÜSE



KNUSPRIGE HÜPPE MIT EINER MARRONI- KIRSCHCRÈME
MÖVENPICK-EIS GRUYÈRE-CREME AUF BAISERNEST



VORSPEISE CHF 21.-

HAUPTGANG CHF 48.-

DESSERT CHF 14.-

KOMPLETTES MENÜ CHF 78.