



# DEGUSTATIONSMENÜ

AMUSE BOUCHE  
BUTTERNUT-KÜRBISSUPPE & SALZIGES GRANOLA

---

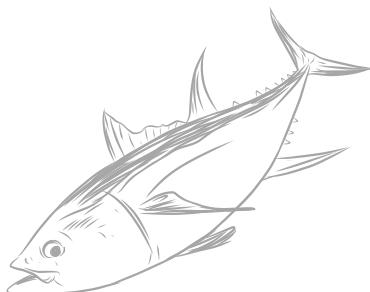
DUO VON FOIE GRAS (F) UND GERÄUCHERTER ENTENBRUST (F)  
FEIGENCHUTNEY, LEBKUCHEN UND APFELKOMPOTT

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

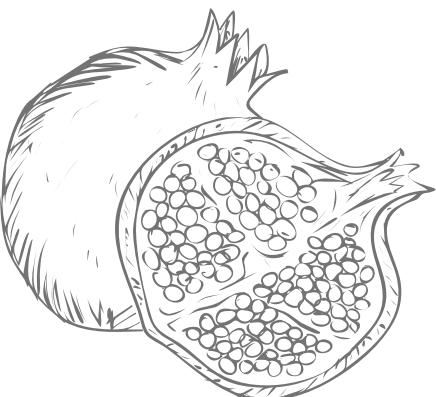
ODER

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.