

Tageskarte

Kürbis-Cremesuppe 9

Wildschwein-Terrine an herbstlichem Salat 13,50

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen

auf Pilzragout 23

- mit **gemischtem Salat** 27

Steak vom Landuro-Schweinerücken

mit Tomaten und Käse gratiniert dazu Röstkartoffeln 24

- mit **gemischtem Salat** 28

Hirschragout mit frischen Champignons

hausgemachte Spätzle, frische Salate 27

geschmorte Hirschkeule in Burgunder-Sauce

mit Butterrosenkohl und Preiselbeer-Kroketten 29

Weinmenü

Herbstaperitif

Chardonnay „1000“

Turm Rosé

trocken

Gewürztraminer „S“

Gerolltes Carpaccio

mit frisch gehobeltem Parmesan

Medaillon vom Kalbsrücken

an Steinpilz-Rahmsauce

Gemüsekorbbchen

Kräuter-Kartoffelplätzchen

Feigen-Pistazien-Parfait

64,00

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso

(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)

Menüpreis ohne Getränke **54,00**

Schlemmermenü

hausgemachte Fasanenterrine
an kleinem Salat

Waldpilzessenz

Filet vom Saibling
mit Kräuterrisotto

Quitten-Sorbet
mit AS Secco

Rosa Hirschrücken
an Cranberry-Sauce
dazu Kürbisstrudel

Variation von
der Pistazie

Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr

70,00

*Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr
Sonntagabend bis 20.00 Uhr*