

# Herbst Menü

## Menu d'automne

### Menü

**Feines Muskat Kürbisschaumsüppi verfeinert mit Amaretto**  
*Fine crème de courge parfumée à l'Amaretto*

oder/ou

**Hausgemachte Seeländer Reh-Terrine mit Rotweinzwetschgen  
und Salatbukett an Waldfrucht-Balsamico**

*Terrine de chevreuil maison du Seeland aux pruneaux au vin rouge et son  
bouquet de salade au vinaigre balsamique de fruits des bois*

\*\*\*

**Ganzes Rehnüssli im Ofen rosa gebraten tranchiert  
mit Wildrahmsauce und Waldpilzen  
feinem Rotkraut, glacierten Marroni  
und hausgemachten Spätzli**

*Noix de chevreuil entière rôtie au four et sa sauce aux champignons des bois  
Chou rouge, marrons glacés et spätzli maison*

\*\*\*

**Hausgemachtes Haselnussparfait  
mit Cranberry-Sauerkirschen Espuma**

*Parfait glacé aux noisettes maison espuma de canneberges*

oder /ou

**Unsere Käseauswahl aus nah und fern**  
*Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs*

\*\*\*

Fr. 68.50

*Ab 2 Personen, dès 2 personnes*