

Herbst Menü

Menu d'automne

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