

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