

# *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. 78.50*

*Ab 2 Personen,  
dès 2 personnes*