

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*