Unsere Herbstspezialitäten



Burgunderschnecken 490/790
6 oder 12 aus Frankreich importierte Schnecken à la bourguignonne

Morchelrisotto 590
Unser Risotto serviert mit Morcheln und grünem Spargel

Schweinsmedaillons an Morchelrahmsauce 790
Serviert mit Knöpfli oder Nudeln, Rosenkohl und Preiselbeer-Chutney

Straussenfillet 890
Serviert mit allen Herbstbeilagen*

Rehpfeffer 990
Fleisch 3 Tage in Rotwein gebeizt, serviert mit Silberzwiebeln und allen Herbstbeilagen*

Elch Tomahawk-Steak 1290
Das zarte Elchkotelett mit allen Herbstbeilagen*

Rehrücken 1690
Das zarteste Stück vom jungen Reh (bis 450g für 2 Personen) mit allen Herbstbeilagen
Dieses Gericht ist nur für 2 Personen erhältlich, der Preis gilt pro Person

Herbstbeilagen Teller (Vegi) 590
Alle unsere Herbstbeilagen* serviert als Hauptgang

Schweizer Vermicelles Dessert 390
Pürierte Kastanien zu feinen Spaghetti gepresst, auf knusperiger Meringue mit Schlagrahm und Kirsch

Strauss-, Reh- und Elchgerichte werden mit hausgemachten Knöpfli, Rotkohl, Kastanien, Rosenkohl, Birne und Preiselbeer-Chutney serviert

Zu den Hauptgerichten wird eine kleine Portion Kürbissuppe serviert, auf Wunsch Morchelrahmsauce

Fleischherkunft: Reh und Elch aus Neuseeland / Schweinefleisch und Strauss aus Thailand

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht zuzüglich 7% MwSt., Servicegebühr nicht inbegriffen.