

Menü  
Inspirationen  
2018/19

## Winter eins

**Knackiger Nüsslisalat**  
mit gebratenen Pilzen  
\*\*\*

**Kresseschaumsuppe**  
\*\*\*

**Ganz gebratenes Swiss Prim Schweinsfilet**  
auf Meauxsensauce  
mit buntem Wintergemüse  
und gerührter Bramatapolenta  
\*\*\*

**Emmentaler „Trilogie“**  
mit Meränggli, Brönti Crème und Nidle

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
Fr. 69.00 Fr. 64.00

**Alles inklusive: Menü, Mineral, Wein, Kaffee**  
Fr. 105.00 / Fr. 95.00

Menü  
Inspirationen  
2018/19

## Winter elf

**Gebratene Wildfang-Riesencrevette**  
auf mariniertem Gemüsesalat mit gerösteten Sesam  
\*\*\*

**Rieslingschaumsuppe**  
\*\*\*

**Gabelzarter Rinderschmorbraten**  
an kräftiger Blauburgundersauce  
dazu gerührte Rosmarin-Bramata-Polenta  
und Dörrspeckbohnen  
\*\*\*

**Luftiges Beeren-Joghurtmousse**  
mit hausgemachten Ittinger Bierglace

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
Fr. 70.00 Fr. 65.00

**Alles inklusive: Menü, Mineral, Wein, Kaffee**  
Fr. 106.00 / Fr. 96.00

## Winter zwei

**Geräucherte Kundelfingerhof-Lachsforelle**  
an marinierten Auberginenkaviar  
\*\*\*

**Hokkaido-Kürbisschaumsuppe**  
\*\*\*

**Das Weltmeisterliche Angus-Rindsfilet**  
(BBQ Weltmeister im Beef in San Diego 02 und Pirmasens 04)  
auf Rotweinschalotten mit grüner Pfeffersauce  
dazu Kartoffelgratin und Wintergemüse  
\*\*\*

**Luftiges Ananas-Joghurtmousse**  
mit zartschmelzendem Caramelglace

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
Fr. 89.00 Fr. 79.00

**Alles inklusive: Menü, Mineral, Wein, Kaffee**  
Fr. 138.00 / Fr. 128.00

### Lieber Gast

Vielen Dank für das Interesse an unserer marktfrischen  
Küche

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns die  
Anzahl Personen, bis zwei Tage vor Ihrem Anlass zu  
bestätigen, dies spart Ihnen unnötige Kosten und wir haben  
keinen Waren-Mehr-Aufwand, welchen wir sonst  
verrechnen müssten.

Weitere Wildgerichte auf Anfrage!

Wir beraten Allergiker sehr gerne über die  
Zusammensetzung unsere Gerichte.