



Abendessen für Gruppen

Ab 13 Personen, täglich ab 17.30 Uhr

MENÜ 1

46.50

Blattsalat & Wildkräuter | Hausdressing
Pulled Wildschwein Burger | Brioche Bun |
Schwarzbier-Zwiebeln | Rauchketchup |
Senf-Gurken-Relish | Fries

MENÜ 2

53.00

Kürbiscremesuppe | eigene Kerne und Öl |
Pastinakenchips
Fischknusperli | Bratkartoffeln | Ofen-
gemüse | Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip

MENÜ 3

68.50

Gemischter Tagessalat | Hausdressing
Hirschentrecôte | Preiselbeerjus | Rotkraut |
Marroni | Rosenkohl | Baumnusspätzli |
Rotweinstein

MENÜ 4

57.50

Nüsslisalat | gebratene Waldpilze | Preisel-
beeren | Laugencroûtons | Hausdressing
Beef Short Ribs low & slow 24h | frische
Kräuter | Pastinake | Rauchmayo | Fries

MENÜ 5

65.00

Burrata | roter Kabis | Marroni | Cranberry |
Radiccio
Crispy Kalbs-Cordon-Bleu | schwarzer
Trüffel | Gemüse | Fries

MENÜ 6

60.00

Kürbiscremesuppe | eigene Kerne und Öl |
Pastinakenchips
Saibling | Bratkartoffeln | Lauchöl | Zitronen-
chutney

VEGI 1

36.00

Gemischter Tagessalat | Hausdressing
Kürbisrisotto | eingelegter Hokkaido-
Kürbis | Zitronenchutney | Taleggio

VEGI 2

52.00

Blattsalat & Wildkräuter | Hausdressing
Planted Steak | gebackener Maiskolben |
Bramata | Süsskartoffelfries

DESSERT

Tagesaktuellen Minidessert vor Ort 8.50/Stück
(Marronimousse | Zwetschgen | Meringue,
Tiramisu, Affogato)
Dreierlei Minidessert 22.00
Glacékugeln mit Topping 7.50/Kugel
Mousse au Chocolat | Biskuit | Birne | 15.00
Baumnuss
Milch & Honig | Glacé | Crumble 15.00
Coupes oder Kuchen nach Absprache
Spezialwunsch



Weinauswahl für grosse Gruppen



Weinauswahl für kleinere Gruppen

Deklarationen

Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz, Irland | Kalb: Schweiz, Holland |
Poulet: Schweiz | Kaninchen: Schweiz, Ungarn | Zander: Schweiz |
Lachs: Schweiz, Norwegen | Saibling, Forelle: Schweiz, Norditalien |
Krevetten: Vietnam | Brot: Schweiz