

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schilchersekt – Domäne Müller	5,60
Hugo il Mionetto	4,50
Schilerol (Rosewein, Soda, Minze, Limetten)	4,80

VORSPEISEN

Ganslsuppe mit Bröselknödel	4,20
Burrata (Italienischer Mozzarella) auf gegrillten Tomaten	9,90

HAUPTSPEISEN

Cremiges Grünkern – Risotto mit Gemüse und Schafskäse	9,90
Wildererpfanne mit Pilze und Äpfel dazu Kartoffelknödeln	17,90
Hirschbraten mit Rotkraut und Serviettenknödeln	19,90
Gebackenes Allerlei (Huhn, Schwein, Rind, Champignons) mit gemischten Salat	15,90
Hausgemachte Rindsroulade mit Spiralennudeln	14,90
Lachsmedaillons gegrillt mit cremigen Blattspinat und Butterkartoffeln	18,90

DESSERT

Schweizer Tobleronemousse auf Erdbeerspiegel	6,80
Maronipalatschinken mit Schokoladensauce und Schlagobers	6,40

ALLERGENE – auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.
Unsere Fachservicekräfte beraten Sie gerne.