


HIRSCH MENÜ

Der Dammhirsch (Zuchtwild) bieten wir als ressourcen-gerechte Alternative zur Jagd. Entdecken Sie unser Herbst- und Hirsch-Menü oder wählen Sie einzelne Komponenten davon aus!

Kürbissuppe mit Amaretto-Grissini	9.50	
Hirschschnitzel Wildrahmsauce mit Spätzli Rotkraut und Rosenkohl	46	
oder		
Hirschpfeffer Jägerart mit Spätzli Rotkraut und Rosenkohl	36	
Streuselkuchen mit Zwetschgen und Zimtglace	14	
3 Gang Menü Hirschpfeffer	52	
2 Gang Menü Hirschpfeffer	42	
3 Gang Menü Hirschschnitzel	62	
2 Gang Menü Hirschschnitzel	52	

WEIN EMPFEHLUNG:



Chardonnay de Champerbou
biodynamisch, Demeter
Chardonnay 100%, 2018
CH, Môtier, Cru de l'hôpital, Christian Vessaz
1 dl 13 CHF

Grillette Vernissage
biodynamisch
100% Cabernet franc 2017
CH, Neuchâtel, Domaine de Cressier
1 dl 13CHF

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

MENU CERF

Le daim (élevage) est proposé pour protéger les ressources naturelles et alternativement à la chasse. Découvrez les menus "automne" et "cerf" ou choisissez des plats par ces menus.

Soupe de courge avec grissini à l'Amaretto	9.50	
Escalope de cerf et sauce gibier à la crème choux rouge et de Bruxelles Spaetzli	46	
ou		
Civet de cerf à la mode du chasseur choux rouge et de Bruxelles Spaetzli	36	
Gâteau croustillant aux pruneaux à la glace cannelle	14	
3 plats avec civet	52	
2 plats avec civet	42	
3 plats avec l'escalope	62	
2 plats avec l'escalope	52	

WEIN EMPFEHLUNG:

Chardonnay de Champerbou
biodynamisch, Demeter
Chardonnay 100%, 2018
CH, Môtier, Cru de l'hôpital, Christian Vessaz
1 dl 13 CHF

Grillette Vernissage
biodynamisch
100% Cabernet franc 2017
CH, Neuchâtel, Domaine de Cressier
1 dl 13CHF

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

MENU AUTOMNE

Salade de doucette
œuf et croûtons 14

Plat automnal avec spaetzli
légumes champignons
marrons et raisins 28

oder

Sélection de légumes
de Gutknecht à Ried
avec des pommes de terre au four
à la crème fraîche aux herbes 28

Nesselrode Murtenhof
À la glace au yaourt
et meringue au safran 12

3 Gang Menü 38
2 Gang Menü 34

RECOMMANDATION DE VINS:

Chardonnay de Champerbou
biodynamisch, Demeter
Chardonnay 100%, 2018
CH, Môtier, Cru de l'hôpital, Christian Vessaz
1 dl 13 CHF

Grillette Vernissage
biodynamisch
100% Cabernet franc 2017
CH, Neuchâtel, Domaine de Cressier
1 dl 13CHF

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

HERBST MENÜ

Nüsslisalat
mit Ei und Croutons 14

Herbstteller mit Spätzli
Gemüse Pilze
Marroni und Trauben 28

oder

Auserlesene Gemüse
von Gutknecht in Ried
mit Ofenkartoffeln
und Kräuter-Creme Fraiche 28

Nesselrode Murtenhof
mit Joghurtglace
und Safran-Meringue 12

3 Gang Menü 38
2 Gang Menü 34

RECOMMANDATION DE VINS:

Chardonnay de Champerbou
biodynamisch, Demeter
Chardonnay 100%, 2018
CH, Môtier, Cru de l'hôpital, Christian Vessaz
1 dl 13 CHF

Grillette Vernissage
biodynamisch
100% Cabernet franc 2017
CH, Neuchâtel, Domaine de Cressier
1 dl 13CHF

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer