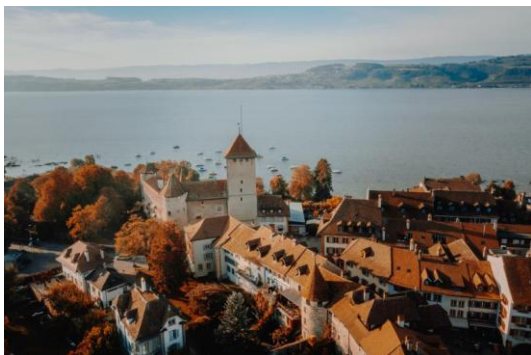




SCHLEMMER MENÜ

Herbstsalat mit Rande Nüssler
Tete de Moine und Preiselbeer-Dressing 7

Selleriecreme-Suppe
mit Salbei 7,9

Gebratene Eglifilets
mit Cicorino und
Topinambur 4,7

Sautiertes Rinderfilet mit Paprikacoulis
Safrangerste und saisonalem Gemüse 1,7,9

Zwetschgenkompott
mit Sauerrahmglace 7

5 Gänge 97 CHF

4 Gänge 87 CHF

3 Gänge 77 CHF



SIGNATURE MENU

Autumn salad with beetroot lamb's lettuce
Tete de Moine and Cranberry dressing

Celery cream soup with sage

Fried perch fillets
With Chicory and Jerusalem artichoke

Sauteed beef fillet with bel pepper coulis
Saffron barley and seasonal vegetables

Plum compote with sour cream ice cream

5 courses pour 97 CHF

4 courses pour 87 CHF

3 courses pour 77 CHF

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – Tous les prix sont en CHF 8.1 % incl. TVA
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Les allergènes et les ingrédients nécessitant un étiquetage sont indiqués au buffet et à la réception.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – All prices are in CHF 8.1 % incl. VAT
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Allergens and ingredients that must be labeled are available at the buffet and reception.