



## SCHLEMMER MENÜ

Bunter Herbstsalat mit Hoftrauben  
Chicorée und Holunder-Dressing

\*\*\*

Pilzcreme Suppe  
mit Blätterteig Flute

\*\*\*

Gebratene Eglifilets  
mit Venerereis und Nusspesto

\*\*\*

Sautiertes Rinderfilet mit Steinpilzsauce  
Violett Kartoffeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Zwetschgenkompott mit Vanilleglace

5 Gänge 94 CHF

4 Gänge 84 CHF

3 Gänge 74 CHF

Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 8,1 % MwSt.



## SIGNATURE MENU

Colourful autumn salad with courtyard grapes  
Chicory and elderberry dressing

\*\*\*

Mushroom cream soup  
with puff pastry flute

\*\*\*

Sautéed fillets of perch  
with venere rice and nut pesto

\*\*\*

Sautéed fillet of beef with porcini mushroom sauce  
Purple potatoes and seasonal vegetables

\*\*\*

Plum compote with vanilla ice cream

5 course for 94 CHF

4 course for 84 CHF

3 course for 74 CHF

Prices are in CHF incl. service and 8.1 % VAT.