



Vorspeise

Zweifarbigen Randen-Carpaccio mit pochierten Quitten, caramelisierten Baumüssen und Frischkäse

Suppe

Suppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis mit Pumpnickel-Cracker

Hauptspeise

Ragout vom Schweizer Kalb mit Herbsttrompeten, hausgemachten Spätzli und Rotkohlpüree mit Röstzwiebeln

Variante:
Grilliertes Wildschweinentrecôte mit Portwein-Jus

Vegetarische Variante:
Leichtes Pilzragout mit Soja und Preiselbeeren

Käse

Alter Greyerzerkäse als Panna-Cotta
Apfelchutney mit Senf

Dessert

Kastanien-Tartelette mit
Maraschino-Sauerkirschen und
Meringue-Drops



Vorspeise

Zweifarbigen Randen-Carpaccio mit pochierten Quitten, caramelisierten Baumüssen und Frischkäse

Suppe

Suppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis mit Pumpnickel-Cracker

Hauptspeise

Ragout vom Schweizer Kalb mit Herbsttrompeten, hausgemachten Spätzli und Rotkohlpüree mit Röstzwiebeln

Variante:
Grilliertes Wildschweinentrecôte mit Portwein-Jus

Vegetarische Variante:
Leichtes Pilzragout mit Soja und Preiselbeeren

Käse

Alter Greyerzerkäse als Panna-Cotta
Apfelchutney mit Senf

Dessert

Kastanien-Tartelette mit
Maraschino-Sauerkirschen und
Meringue-Drops