



## MENU GOURMET

Wildterrinen mit frischer Mango und Preiselbeeren  
oder  
Tatar vom Salm auf Pulpo-Carpaccio

.....

Ravioli mit einer Füllung von Brie de Meaux und Feigen  
oder  
Coquille Saint-Jacques auf Lauchgemüse

.....

Gebrautes Seeteufel-Saltimbocca auf Erbsenmousse  
oder  
Bunter Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli

.....

Hirsch-Medaillon an Holundersauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni  
oder  
Kalbs-Tagliata an Calvadosauce mit karamellisierten Apfelstückli, dazu Kartoffelgratin und Gemüse

.....

Honig-Parfait mit Heidelbeeren  
oder  
Verschiedene Weich- & Hartkäse

3-Gang-Menu 78.-  
4-Gang-Menu 95.-  
5-Gang-Menu 110.-