

## **Herbstmenü I**

**Schottischer Fjordlachs und Kartoffel**  
*mariniertes und geräuchertes vom Lachs  
mit Kartoffelmousse und herbstlichen Salatherzen*

\* \* \* \* \*

**Hausgemachte Ravioli**  
*mit Kalbfleisch gefüllt im Parmesanfond  
mit Parmesangebäck*

\* \* \* \* \*

**Kürbis und Orange**  
*Schaumsuppe vom Kürbis mit Orangenschalen parfümiert  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl*

\* \* \* \* \*

**Weiderind**  
*Zartes Filet vom heimischen Angusrind am Stück gebraten  
auf cremigen Risotto „Ticinese“  
(dieser Reis wird im Tessin angebaut)  
glaciertes Saisongemüse und kräftiger Portweinjus*

\* \* \* \* \*

**Schokolade und Ananas**  
*Zweifarbige Schokoladenmousse im Bitterschokoladenmantel  
mit marinierter Ananas und Ananassorbet*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplett 120.00 / Menü 4 Gang 105.00 / Menü 3 Gang 90.00*

## **Herbstmenü II**

### **Wachtel und Entenleber**

*Terrine von der Wachtelbrust und Entenleber  
mit schwarzen Baumüssen auf einem Apfel- Selleriebeet*

\* \* \* \* \*

### **Bio- Forelle aus Uerkheim**

*auf einem roten Linsenragout im Speckschaum*

\* \* \* \* \*

### **Kalbsfiletmedaillon**

*Kalbsfilet am Stück gebraten im Kaffeelack  
mit Eierschwämmen  
und herzhaften Kartoffelstock mit Petersilienstroh*

\* \* \* \* \*

### **Zwetschgen**

*Lauwarmes Zwetschgenkuchlein  
mit Zwetschgensorbet und Karamellsauce*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplett 99.00  
Menü 3 Gang 89.00*

## **Herbstmenü III**

### **Herbststrauss**

*Blattsalatherzen mit Croutons  
und Streifen von der geräucherten Entenbrust  
an einer gepfefferten Sesamvinaigrette*

\* \* \* \*

### **Steinpilze**

*Schaumsuppe von getrockneten Steinpilzen  
und gerösteten Sonnenblumenkernen*

\* \* \* \* \*

### **Kalbsrückensteak**

*am Grill gebraten mit Kräuterrösti, grüne Bohnen  
und einer kräftigen Rosmarinrahmsauce*

\* \* \* \* \*

### **Zimt und Birne**

*Zimthalbgefrorenes mit pochierter Rotweibirne  
und Vanille- Zabaione*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplet 86.00  
Menü 3 Gang 76.00*

## **Herbstmenü IV**

### **Nüsslisalat**

*Nüsslisalat mit gebratenem Speck  
und Bio- Eiern vom Nackhof in Kirchleerau*

\* \* \* \* \*

### **Rinderkraftbrühe**

*Kräftige Bouillon mit Flädli und Schnittlauch*

\* \* \* \* \*

### **Wiener Schnitzel**

*vom Schwein in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren, Herbstgemüse  
und Petersilienkartoffeln*

\* \* \* \* \*

### **Vermicelle und Meringues**

*Hausgemachte Meringues und Vermicelle mit Kirsch parfümiert  
im Mürbteigschälchen*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplet 70.00  
Menü 3 Gang 64.00*