

Herbstfarben

Vorspeisen

**Mostbröcklisalat mit Apfelschnitz
und Eierschwämmli**

sFr.12.50

**Caramelisierter Geissenkäse
Weisskohl an Himbeerbalsamico
Salatbett und Sonnenblumenkerne**

sFr.12.50

**Steinpilze auf Rucola und Cicorino rosso
mit Kürbiskernöl**

sFr.11.50

Kürbissuppe mit Curry und Kokosmilch

sFr. 6.50

Zwetschgen-Tomatensuppe

sFr. 6.50

Pasta

**Tagliatelle
an Eierschwämmli-Rahmsauce**

sFr.19.50

**Penne an einer Sauce aus
frischen Tomaten,Steinpilz,Thymian und Olivenöl**

sFr.18.50

Hausravioli
gefüllt mit Alpkäse, Speck und Birnen angerichtet mit
Röstzwiebeln

sFr.23.50

Herbstteller

Steinpilzravioli an Steinpilzsauce
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Rotweibirne
dazu Traubengelée

sFr.22.50

Fleisch

**Kaninchenragout in Estragon-,Zwiebel-,Lorbeer-
Nelkensud, Kürbisgnocchi, Wirsinggemüse**

sFr.27.50

Wollschweinragout
Rotkraut,Rosenkohl,Marroni und Rotweibirne
Baumnusspätzli
serviert mit Traubengelée und Steinpilzsauce

sFr.28.00