

Herbstfarben

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 9.50
Randen Carpaccio an Zwiebel Vinaigrette	Fr. 9.00
Steinpilze auf Rucola und Cicorino rosso mit Kürbiskernöl	Fr.11.50
Kürbissuppe	Fr. 6.50
Zwetschgen-Tomatensuppe	Fr. 6.50
Blumenkohlsuppe mit Curry und Kokosmilch fein abgeschmeckt mit Kreuzkümmel und Limettensaft	Fr. 6.50

Pasta

Tagliatelle Eierschwämmli, Knoblauch, Olivenöl	Fr.18.50
Penne an Wildschwein Bolognese	Fr.19.50
Steinpilzravioli Rahmsauce	Fr.19.00
Cuorelli ratatouille Basilikumrahm	Fr.19.50

**Hausravioli mit einer Füllung aus
Alpkäse, Birnen und Speck
serviert mit Röstzwiebeln**

Fr.24.50

Herbstteller

**Steinpilzravioli an Steinpilzsauce
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Birne
dazu Traubengelée**

Fr.22.50

Wild

**3 erli vom Wollschwein
mildes Rahmsauerkraut und
Kraut Pizokel**

Fr.33.50

Fisch

**Lachstranche knusprig gebraten
Safran Lauch Rahm
Reis**

Fr.26.50