

WILD IN SEINER SCHÖNSTEN FORM!

Kürbissalat mit Crème fraiche und Herbst-Kresse
Champagner Laurent Perrier brut, Tour sur Marne*

Eierschwämmli
Stamm Surprise 2011, Thomas & Mariann Stamm, Thayngen*

Gebratene Wachtelbrust mit Traubensenf, Blumenkohl und gerösteten Mandeln
Jeninser, Bündner Herrschäftler, Chr. Jenni, Jenins*

Gebratenes Rehrückenfilet im Gewürzmantel an Cranberryjus
Spätzli und Herbstgemüse
Cornelin, Simon Favre-Berclaz, Venthône *

Marroniparfait mit lauwarmen Zwetschgen
oder

Eine Auswahl von Schweizer und Internationalen Hart- und Weichkäse
Sauvignon blanc, Trockenbeerenauslese, W. Skoff, oder 4 cl. Taylor's Portwein*

FLEISCH IN SEINER SCHÖNSTEN FORM!

Nüssli Salat mit warmen Eierschwämmli
Champagner Laurent Perrier brut, Tour sur Marne*

Pikante rote Thay Currysuppe
Sauvignon blanc, Bruno Hartmann, Remigen*

Gebratene Krevetten mit Sojasprossen und Glassnudelsalat
Petite Arvine AOC Valais, Nicolas Zufferey les Bernunes, Sierre*

Rindsfilet gebraten mit Rohschinken-Chips an Madeirajus
Gerstenrisotto mit Salbei und Lauch
Amarone Classico Monte Sant Urbano DOC 2008, Speri*

Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Jogurt Waldberren glacé
oder

Eine Auswahl von Schweizer und Internationalen Hart- und Weichkäse
Sauvignon blanc, Trockenbeerenauslese, W. Skoff, Austria* * oder 4 cl. Taylor's Portwein*

*Unser Tipp:

Geniessen Sie, passend zu jedem Gang 1 Glas exzellenten Wein aus unserem «Chäller»! (1dl pro Glas)

Menü mit 5 Erlebnissen CHF 98.— inkl. Wein CHF 148.—

Menü mit 4 Erlebnissen CHF 88.— inkl. Wein CHF 128.—

Menü mit 3 Erlebnissen CHF 78.— inkl. Wein CHF 108.—