

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Handgeschnittenes Rindstatar
Balsamico-Schalotten, Wachtelspiegelei, Kapern, Kräutercrème

Weinempfehlung
Charles Heidsieck Brut Réserve, CHF 18.00/dl
Charles Heidsieck / Reims (Frankreich)

Cremige Kürbissuppe mit Steinpilzschaum
Geräucherte Entenbrust

Weinempfehlung
Chardonnay «Kalkstein» 2024, CHF 10.00/dl
Weingut Manz / Rheinhessen (Deutschland)

Gebratenes Sankt Petersfischfilet an Traubenjus
Wirsing und Karottenpüree

Weinempfehlung
Whispering Angel 2024, CHF 9.00/dl
Château d'Esclans / Côtes et Provence (Frankreich)

Gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce
Schupfnudeln, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Apfel, Preiselbeeren

Weinempfehlung
Château Poujeaux 2019, CHF 13.50/dl
Château Poujeaux / Moulis-en-Médoc (Frankreich)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung
Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

oder

Längliches Truffe mit Kalamansi-Crème
Cashewknusper und dunkles Schokoladensorbet

Weinempfehlung
Süsswein 2023, CHF 13.50/5cl
Weingut Kastanienbaum / Luzern (Schweiz)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

HERBSTTRÄUME

VORSPEISEN

Handgeschnittenes Rindstatar Balsamico-Schalotten, Wachtelspiegelei, Kapern, Kräutercrème	35.—
Variation von farbigen Randen mit Ziegenkäse und Meerrettich Balsamico, Kräutercrème, schwarzer Knoblauch	33.—
Variation von Wild-Trockenfleisch und Wild-Wurst Preiselbeeren, Nüsslisalat, eingelegte Randen, Ei, frischer Meerrettich	33.—
Bunter Herbstsalat mit Wildschweinschinken Preiselbeeren, Birnenschnitze, Baumnüsse, Sprossen	21.—
Geflügel-Consommé mit Gemüse und Eierstich	17.—
Cremige Kürbissuppe mit Steinpilzschaum und geräucherter Entenbrust	17.—
Cremige Sellerie-Trüffelsuppe mit gebratener Wachtelbrust	19.—

HAUPTSPESIEN

	klein	
Vegetarischer Herbstgenuss mit Quarkspätzle, Kartoffel-Selleriepüree Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, glasierte Feigen		35.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitake Pilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung an Kürbisschaum Kürbiswürfel, Cranberries, Pecorino	28.—	35.—
Gebratenes Sankt Petersfischfilet an Traubenjus Salzkartoffeln, Karottenpüree, Wirsing	44.—	55.—
Gebratenes Zanderfilet mit Speck-Zwiebel-Butter Kartoffel-Selleriepüree, Sauerkraut, Petersilien-Emulsion	41.—	51.—
Grillierte Lammkoteletts an Rosmarinjus Haselnusspolenta, Bohnen, Artischocken, getrocknete Tomaten	46.—	57.—
Gebratener Hirschrücken an Wacholderjus Quarkspätzle, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren	43.—	54.—
Gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce Schupfnudeln, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren	55.—	69.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—

Charme & Excellence