

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rindsfilet
Gepickelte Zwiebeln, Kapern, Eigelbcrème, Brioche

Weinempfehlung

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

Geflügel-Consommé mit Gemüse
Wildschweinschinken

Weinempfehlung

Sancerre La Moussière», CHF 11.00/dl
Alphonse Mellot / Loire (Frankreich)

Gebratenes Meerbarschfilet an Portweinbutter
Karotten-Ingwerpüree und Brüsseler

Weinempfehlung

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

Rosa gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce
Kartoffel-Selleriepüree, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl

Weinempfehlung

La Dame de Montrose 2019, CHF 14.50/dl
Château Montrose / Saint-Estèphe (Frankreich)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung

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

oder

Toblerone-Haselnussmousse
Kakaofruchtsorbet

Weinempfehlung

Antica Formula Vermouth, CHF 12.00/4cl
Carpano / Italien

Friandises

5-Gang Menu à 139.—

3-Gang Menu à 105.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

HERBSTTRÄUME

VORSPEISEN

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rindsfilet Gepickelte Zwiebeln, Kapern, Eigelbcrème, Brioche	33.—
Geräuchertes Lachsrückenfilet mit frischem Meerrettich Gurken, Fenchel, Yuzu, Shizu Kresse	33.—
Variation von bunten Randen mit Ziegenkäse Baumnüsse, Trauben, Waldpilze	29.—
Bunter Herbstsalat mit Wildschweinschinken Marinierter Kürbis, Preiselbeeren, Baumnüsse, Kürbiskerne	19.—
Cremige Kürbissuppe mit Kernöl	15.—
Cremige Wildsuppe mit Preiselbeerschaum und Hirschtrockenfleisch	19.—
Geflügel-Consommé mit Gemüse und Wildschweinschinken	19.—

HAUPTSPESIEN

	klein	
Vegetarischer Herbstgenuss Spätzle, geschmortes Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, herbstliches Gemüse, Kartoffel-Selleriepüree und Apfel mit Preiselbeeren	26.—	33.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitakepilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Steinpilzravioli mit Kürbiswürfel, Cranberries, Bergkäse und Petersilie	28.—	35.—
Grilliertes schottisches Lachsfilet an Sojasauce Basmatireis und asiatisches Gemüse mit Shiitakepilzen	41.—	51.—
Gebratenes Zanderfilet an Meerrettichsauce Kartoffel-Kürbispüree, Sauerkraut, geschmorte Randen	41.—	51.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Portweibutter Salzkartoffeln, Karotten-Ingwerpüree, Brüsseler	46.—	57.—
Duo von rosa gebratenem Kalbsfilet und geschmorter Kalbskopfbacke an Trüffeljus Steinpilzravioli und herbstliches Gemüse	46.—	57.—
Rosa gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce Kartoffel-Selleriepüree, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl	55.—	69.—
Gebratener Hirschrücken an Wacholder-Schokoladenjus Spätzle, herbstliches Gemüse, Apfel mit Preiselbeeren	46.—	57.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—

Charme & Excellence