

HERBSTKARTE

Zum Apéro empfehlen wir:

Herbstlicher Apfel-Ingwer-Spritz mit Apfelminze 6.50

Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer und steirischem Kürbiskernöl 8.50

Eisbergsalat an Bschorledressing mit gebratenen Eierschwämmen,
Pancetta und Croutons 12.50

Trüffelravioli an Champagnerschaum mit schwarzem Trüffel
und Blütenpfeffer 21.50

kleine Portion 16.50



Herbstpizza mit frischen Feigen, Speck, Gorgonzola und Mozzarella 22.00

Rehschnitzel an Rahmsauce mit Eierschwämmen,
hausgemachten Spätzli und Saisongemüse 28.50

WOW (Wild ohne Wild) 19.50

Appenzeller Cordon- Bleu gefüllt mit Käse vom Ebenalpe Thomas
und Mostbröckli, Pommes Frites und Saisongemüse 27.50



Zwetschgen Traum: Warme Glühweinzwetschgen mit Vanille und Zimtglace 9.50

Herbst Sinfonie: Zimt und Vanilleglace mit Apfel-Ingwer-Kompott 8.50



Dazu unsere Weinempfehlung

Figuero 4 Tempranillo, Ribera Del Duero, Spanien 70 cl 41.50

10 cl 6.00

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

