

Wildangebot aus unseren Wäldern

- Terrine von der jungen Gemse mit Dörrfrucht-Quittengelee, Zwetschgenchutney, Cox Orange, Belugalinsensalat 19

Herbstsalat an Preiselbeerdressing, Carpaccio vom Lunga die Napoli-Kürbis, Emmentaler Gabelspitz-Kugel 18

- Sigis Zuckermaiscrème, Gamswurst, gefrorenes Kokosespuma, Mais-Chilibrot 14

- Wochenfisch

Ungarisches Wildsaugulasch, weisse Tessiner Polenta an Vacherin Fribourgois, Weisskabis mit Kümmel 39

Geschnetzeltes vom Sikahirsch an Pilzragout, Rösti Bicolore mit Wildsauspeck 39

- Wildsauhuf-Saltimbocca, Verjusrisotto mit Trauben und Kastanien 43

Rehpfeffer an sieben Gewürzen, Apfelmus mit Calvados, Farina Bona Quarkknöpfli 33/39

Sikahirschentrecôte, Rapssamenkruste, Gnocchi von Blauen Ungaren, Petersilienwurzelsauce 46

Vom Reh...Medaillons und Racks an Hagenbutten-Vanille-Buttersauce, Kastaniencrépes gefüllt mit frischem Geissenkäse, Haselnüsse 48

- Kastanien-Créme Brûlée, gebackene Fellenberger unter Nusskruste 14

- Das 4 Gang Menü 74
 - Das 5 Gang Menü 86

- alle Preise in CH Franken inkl. MWST