

Vorschlag 1

Aufgeschlagene Kartoffelsuppe mit Croûtons

Wildgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Haselnussspätzle, Rosenkohl

Zwetschgen in Rotwein pochiert mit hausgemachter Zimtglace
*

CHF 56.00 pro Person

Vorschlag 2

Herbstliche Blattsalate mit geräucherter Entenbrust und Nüssen umlegt
und mit Kürbiskern-Dressing mariniert

Glasierter Kalbsschulterbraten mit frischen Pilzen und Kräutern
Bandnudeln und Wirsinggemüse

Apfelstrudel mit hausgemachtem Zwetschgensorbet
*

CHF 62.00 pro Person

Vorschlag 3

Geflügelterrine an Apfel-Selleriesalat
mit Cumberlandsauce und Engadiner Nussbrot

Doppelte Kraftbrühe mit Waldpilzravioli

Medaillon vom Hirschkalb an Preiselbeersauce
Spätzle, Rotkraut

Karamellierte Birnen kombiniert mit Mousse au chocolat
*

CHF 88.00 pro Person

Vorschlag 4

Aufgeschlagene Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

Wachtelbrüstchen mit Gemüse und Herbsttrompeten
im Brickblatt gebacken

Rehmedaillon rosa gebraten an Zuger Rötelsauce
Spätzle und Apfelrotkraut mit Maroni

Baumnussparfait mit flambierten Schwarzkirschen
*

CHF 92.00 pro Person