

## Vorspeisen

Herbstsalat | Holunderdressing  
Trauben | Croûtons | Kürbiskerne 13

Wild-Petersilie-Maultaschen | Reh-Consommé 14

Gebeizte Lachsforelle | Rande  
Meerrettich | Crème fraîche | Granny Smith 24

Schweinebauch | Erbsen | Bohnen | Dashi-Sud | Shiitake 25

Gorgonzola-Ravioli | Erdnussbuttersauce | Trevisano 22

## Hauptspeisen

Zanderfilet | Fischvelouté  
Lauch | Weissweinisotto 46

Irishes Hereford Rindsfilet | Madeirajus  
Kerbelwurzel | Sellerie | Trüffel-Dauphines 54

Rehrücken 'Maier' | Gin-Wildjus  
Rotkraut | Maroni | Preiselbeeren | Birne | Spätzli 52

Schweizer Wollschweinhaxe | Rotweinjus  
Ofengemüse | Serviettenknödel 39

Gefüllte Pilzgnocchi | Cognacrahmsauce  
Glasierter Kürbis | Gebratene Waldpilze 32

Gorgonzola-Ravioli | Erdnussbuttersauce | Trevisano 32

## Desserts

Schokoladenküchlein | Karamell  
Weisses Schokoladen-Rum-Glacé | Cassis 15

Trilogie der Crème Brûlée  
Süssholz | Passionsfrucht | Cynar 13

Sauerrahm | Apfel | Mandel 14

## Käse

Halbhart | Rotschmier | Ziegenkäse | Blauschimmel  
saisonal aromatisierter Honig | Feigensenf 21

---

## Menu 5 Signori

Wild-Petersilie-Maultaschen | Reh-Consommé

\*\*\*

Schweizer Wollschweinhaxe | Rotweinjus  
Ofengemüse | Serviettenknödel

\*\*\*

Sauerrahm | Apfel | Mandel

3 Gänge 64.–

### Deklaration

Schweinebauch	Schweiz
Lachsforelle	Schweiz
Zander	Schweiz
Reh / Wild	Deutschland
Hereford Rind	Irland
Wollschwein	Schweiz (BIO)