

**Vorspeisen**

Kürbissuppe   Kokosschaum   Curryöl	14
Herbstsalat   Holunderdressing   Croûtons   Trauben   Karamellisierte Nüsse	13
Gorgonzola-Ravioli   Erdnussbuttersauce   Roter Chicorée	22

**Hauptgänge**

Lammhüftli   Thymian-Honigjus Bramata   Geröstetes Ofengemüse	39
Schweizer Kalbsrücken   Cognacsauce Tagliolini   Eierschwämmli   Bohnen	47
Irishes Rindsfilet   Marsalajus Trüffel-Kartoffelgratin   Sellerie	52
Saiblingfilet   Kerbelsauce Schlosskartoffeln   Champagnerkraut	38
Gefüllte Pilz-Gnocchi   Cognacsauce   Gebratene Steinpilze	32

**Nachspeisen**

Sauerrahmmousse   Gewürzpflaumen   Mandelkrokant	14
Karamell-Sacherküchlein   Weisses Schokoladenglacé mit Rum   Cassis-Coulis	15
Trilogie der Crème Brûlée aromatisiert mit saisonalen Geschmäckern	13
Variation von auserlesenem Käse serviert mit saisonal aromatisiertem Honig und Feigensenf	18