

14. OKTOBER BIS 18. OKTOBER

## TAGESMENU

- MO** Wildschwein Ragout  
mit Kartoffelstock  
oder  
Mascarpone Polenta  
mit sautierten Pilzen & Spinat
- DI** Wild Hachtätschli  
mit Kartoffelstock, Röstzwiebeln & Jus  
oder  
Kürbis Ravioli  
mit Federkohl & Pecorino
- MI** Blanquette de veau  
mit Pilaw Reis  
oder  
Boulgourotto  
mit Kürbis & Parmesan
- DO** Choucroute  
mit Spech, Saucisson, Kassler, Wienerli  
& Salzkartoffeln  
oder  
Gemüse Tarte fine  
mit Salzkartoffeln
- FR** Gebratene Dorande  
mit Rahm Sauerkraut, Pommes Rissolées  
& Safran Schaum  
oder  
Blumenkohl-Kartoffel Purée  
mit Wurzelgemüse, Rucola & Parmesan

## DAILY SPECIAL

- MO** Venison ragout  
with mashed potatoes  
or  
Mascarpone polenta  
with sauteed mushrooms & spinach
- TU** Venison meatballs  
with mashed potatoes, roasted onions & jus  
or  
Pumpkin ravioli  
with spring cabbage & pecorino
- WE** Blanquette de veau  
with pilaw rice  
or  
Boulgourotto  
with pumpkin & parmesan
- TH** Choucroute  
with bacon, saucisson, 'Kassler', wienerli  
& potatoes  
or  
Vegetable tarte fine  
with potatoes
- FR** Fried sea bream  
with cream sauerkraut, pommes rissolées  
& saffron foam  
or  
Cauliflower-Potato puree  
with root vegetables, rocket & parmesan

Tagesmenu inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 35.-  
Tagesmenu vegi inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 30.-  
Nur Hauptspeise 29.-, Nur vegetarische Hauptspeise\* 24.-

Daily Special incl. salad or soup of the day, dessert 35.-  
Daily Special vegi incl. salad or soup of the day, dessert 30.-  
Main course only 29.-, Main course vegetarian only\* 24.-