

Menüvorschläge

Herbst

(ab 10 Personen)

Gültig vom 1. September 2010 bis am 10. November 2010

Herbst 1

Kürbis-Speckpflaumencremesuppe
und Amaretti-Chili-Cantucci

Wildschweinsteak
mit Preiselbeerchutney
und Wachholderrahmsauce
Pizokels
Speck-Bohnenbündeli
und Maroni

Leichte Maronimousse
mit Heidelbeerragou und Rahm

SFr. 64.00 pro Person



Herbst 2

Herbstsalat
mit Wildschweinstreifen und Nüssen
an Holundervinaigrette

Gebratenes Hirschfilet
mit Steinpilzrahmsauce
Rucola-Nudeln
Rotkraut, Rosenkohl und Maroni
Apfel mit Preiselbeeren

Vermicelles mit Meringues,
Vanilleeis und Rahm

SFr. 64.00 pro Person



Herbst 3

Knackiger Nüsslisalat
mit gebratenen Pilzen und Speck
an Balsamicovinaigrette

Hirschkraut VA BENE
Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Maroni
Apfel mit Preiselbeeren

Panna Cotta
mit Eierlikör und marinierten Zwetschgen

SFr. 54.00 pro Person



Herbst 4

Würzige Wildpastete
mit Feigen, Salat und Nüssen

Wildgeschnetzeltes
an Kräuter-Wildrahmsauce
Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Maroni
Apfel mit Preiselbeeren

Engadiner Baumnusshalbgefrorenes
mit Schokoladensplitter
und Feigen

SFr. 56.00 pro Person



Herbst 5

Sauerkraut-Rahmsüppchen
mit Wildravioli
und fritiertem Rucola

Gebratenes Rehrückenfilet
an Himbeer-Waldhönigjus
Kürbis-Kartoffelmuffin
Rotkraut, Rosenkohl und Maroni
Apfel mit Preiselbeeren

„Crème brûlée“
mit Blutorangen und Grand Marnier
mit Karamelkruste und Zimteis

SFr. 72.00 pro Person

