

# VORSPEISE

ab 18.00h

## **Kastanien-Creme Suppe**

Cremige Kastanien Suppe mit «Speck»-Würfel und Birnenstücke Fr. 11.50

## **Kürbis-Crostini für zwei**

Knusprig geröstete Brotscheiben mit Kürbis und Parmesan Fr. 15.50

## **Nüssli-Salat für zwei**

An Apfel-Senf Vinaigrette ausgarniert mit Saison-Gemüse und frischem Baguette dazu Trüffel-Kräuterbutter Fr. 21.00

## **Getränke Empfehlung**

**Holzfass-Bier Appenzell** (5,2%) naturtrüb, süsslich-mild mit angenehmer Eichenholznote 3,3dl Fr. 6.50

**Amarone Classico DOC (IT)** (15.5%) Körperreich und vielschichtig im Geschmack 1dl Fr. 8.50 / FI Fr. 58.00

**Vermentino (IT)** (13%) Textur und Charme mit aromatischer Nase und reifer Frucht 1dl Fr. 8.50 / FI Fr. 58.00

## **Dessert**

**Kastanien-Mousse** «Vermicelles» mit Pflaumen Kompott und Mandelkrokant Fr. 10.50

# **HAUPTGANG**

## **Hirschpfeffer**

In Rotwein geschmortes Sojavleisch mit Gemüse, Backpflaumen dazu Schupfnudeln Fr. 29.00

## **Ragout**

Waldpilz-Tofu Ragout dazu in Butter gebratene Laugen-Servietten Knödel Fr. 29.50

## **Smoky-Gulasch**

Pikanter Wild-Gulasch Eintopf mit Sauerrahm und Preiselbeeren dazu unser Hausbrot Fr. 28.00

## **Bio Pasta Duchessa**

Handgemachte Tagliatelle an Steinpilz-Rahmsauce mit schwarzen Trüffelscheiben Fr. 32.00

## **Risotto Milanese «Deluxe»**

Sämiger Safran-Risotto mit gemischten Waldpilzen und Parmesan Fr. 28.50

## **Burger Waldorf**

Panierter Käse, Kürbis-Birnen Chutney, Sellerie Salat, Walnuss-Trüffel Mayo im Kürbis-Brot vom Hausbeck dazu Süsskartoffel Pommes Fr. 29.00

**Extra Beilagen** (zu allen Gerichten) Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl oder Ofenkürbis Fr. 6.00