

## **Pilz Bruschetta für Zwei**

Knusprig geröstete Brotscheiben mit Pilzen und frischer Petersilie 15.50

## **Bunter Nüssli-Salat für Zwei**

Ausgarniert mit Herbst-Gemüse an hausgemachtem Vonig-Senf Dressing dazu Rote Bete-Butter und Hausbrot 19.50

## **Gemüse-Bouillon mit Raviolo**

Frisch gekochte Hausbouillon mit Gemüse Julienne und Raviolo 9.00

## **Köstlichkeiten vom Buffet**

Täglich wechselnde Auswahl zum selber schöpfen 4.50/100gr

## **Kürbis-Safran Cannelloni**

Frisch aus dem Ofen überbacken an leichter Käse-Safran Sauce 29.50

## **Bio Smokey-Burger**

Mit Buchenholz geräucherter Bio-Tofu, Käse, gegrillter Sellerie, Zwiebel-Feigen Chutney, Meerrettich Mayo und Salatblatt im Kürbis-Brot dazu Süsskartoffel-Pommes 32.00

## **Schmor-Medaillons und Knödel**

Soja Medaillons an kräftiger Rotwein-Sauce mit Wintergewürzen, Korinthen und Kräutern dazu hausgemachte Tiroler Spinat-Knödel 30.50

## **Kohl-Roulade auf Polenta**

Geschmorte Weisskohl-Blätter gefüllt mit würzigem Hackfleisch dazu cremige 'Butter'-Polenta und frischem Rosmarin 32.00

## **Herbst Pinsa mit 'Camembert'-Creme**

Belegt mit frischen Feigen, Birnen, Nüssen, 'Speck'-Würfel und Rucola dazu kleiner Nüssli Salat an Hausdressing 29.50

## **Steinpilz-Mezzelune**

In 'Butter' geschwenkte Steinpilz-Dinkel Ravioli mit Nussbrösel und frischer Petersilie 29.00

## **Dessert**

Kastanien Mousse mit Zwetschgen-Kompott und Mandel-Krokant 9.50

## **Getränke-Empfehlung**

**Tages Aperitiv** mit oder ohne Alkohol 12.50 / 9.00

**Rotwein Pietramore Montepulciano IT** (BioDynamisch-Vegan) 14% Intensiv und Komplex in der Nase, vollmundig mit deutlichen Gerbstoffen im Gaumen 1dl 8.00 / FI 48.00

**Weisswein Baroncino Chardonnay IT** (Vegan) 13%

Feinfruchtig würzige Note, geschmeidig im Gaumen mit feinen Vanilletönen, dank Barriqueausbau 1dl 7.50 / FI 45.00

**Bier IPA CH** 6%

Ausgewogen herbe Note mit komplexer Fruchtigkeit und vollmundigem Körper 3.3dl 6.50