

## Herbst-Menüvorschläge

---

- wir bitten Sie, sich für EIN Menu zu entscheiden.
  - die einzelnen Gerichte der Menus können ausgetauscht oder mit einer weiteren Vorspeise ergänzt werden.
  - wir kochen vorwiegend mit biologischen und regionalen Produkten, Ausnahmen werden deklariert.
  - Die zwei Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.
  - bei Fragen rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!
- 

### 1.

Hausgebeizter Schottischer Lachs  
mit Pastinaken-Panna Cotta, Fenchelsalat mit Zitrone  
und Dill-Senfsauce

\*

Rindsfilet (am Stück gegart) auf Rosmarinjus,  
Kürbis aus dem Ofen und Kartoffelgratin

\*

Variation von der Carma Schokolade mit Gewürzbirne

70.-

---

### 2.

Kürbissuppe mit Cocos

\*

Gebratene Pouletbrust-Saltimbocca  
gefüllt mit Steinpilzen und Kräutern  
an Marsalajus, Gemüse und auf Weissweinisotto

\*

Amaretto-Mascarponecrème

55.-

---

**3.**

Warmer Frischgeisskäse mariniert mit Kräuter und Pfeffer  
auf herbstlichem Blattsalat mit gerösteten Kernen

\*

Wildgericht je nach Jagderfolg  
mit Rotkraut und Preiselbeerglace Apfel  
hausgemachte Orangen-Spätzli

\*

Apfel-Sauterne-Törtchen mit Zimtrahm und Vanilleglacé

69.-

---

**4.**

Blaue Büffel-Birne mit Bätterteig  
Rotwein-Schalottenconfit  
und herbstliche Blattsalate

\*

Kalbsfilet (am Stück gegart) an Calvados- Rahmsauce,  
Heidelbeer-Apfel und Schupfnudeln

\*

Herbstliche Sorbet-Trilogie

76.-

---

**5.**

Hirsch-Bresaola mit kleinem Blattsalat  
und glasierten Marroni

\*

Frischer Fisch vom Markt (je nach Angebot)  
Safran-Vanilleschaum  
Pak-Choi und Kräuter-Reis

\*

Vanilleglacé auf Nussbiscuit mit Cognac-Pflaumen

Vegetarische Vorschläge für den Hauptgang können aus der aktuellen Abendkarte gewählt wählen.