

## Eventmenüs Herbst 2023

Verfügbar ab 15 Personen

### Menü I

Parmesansuppe  
mit Kräuter-Blätterteigstange  
CHF 18

\*\*\*

Gebratene Crevetten (VNM)  
mit Friseésalat, Crème Fraîche und Trauben  
CHF 17

\*\*\*

Hirschrücken (EU) am Stück gebraten  
mit Kirschensauce, Rosenkohlpüree,  
Maroni-Crunch und Semmelknödel  
CHF 56

\*\*\*

Schwarzwälder Tiramisù  
CHF 12

**Gesamtes Menü**  
CHF 103

### Menü II

Kartoffel-Specksuppe  
CHF 12

\*\*\*

Nüsslisalat  
mit geräucherter Entenbrust (FRA), Nüssen  
und gebratenem Kürbis  
CHF 19

\*\*\*

Rehschnitzel(EU)  
mit Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut und  
Maroni  
CHF 52

\*\*\*

Quarkknödel  
mit Rotweinzwetschgen  
CHF 12

**Gesamtes Menü**  
CHF 95

### Menü III

Kürbis-Currysuppe  
CHF 15

\*\*\*

Mediterraner Gemüsesalat  
mit Ziegenfrischkäse, Currynüssen und Pesto  
CHF 16

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet (RUS)  
mit Auberginentatar, Rahmsauerkraut,  
Salzkartoffel und Rucola  
CHF 36

\*\*\*

Gebrannte Crème  
«Grossmutter Art»  
CHF 9

**Gesamtes Menü**  
CHF 76