

MENÜ IM HERBST

Feigen Tarte Tatin / Geräucherte Entenbrust

Hagenbutten – Granatapfel – Meerrettich

Waadtländer Saibling / Kürbisschaum

Wirsing – Pastinaken – Curry

Rehrücken-Medaillon von der Chotteler Jagd

Rotkraut – Marroni – Quarkspätzli – Rosenkohl

Auserlesene Weich- und Hartkäse

Aus Frankreich und Schweiz – Birnenwegge

Joghurt-Honigwürfel / Zwetschgensorbet

Pistazien – Portwein

Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Käse – Dessert	CHF	94.00
Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert	CHF	83.00
Menüpreis: Vorspeise – Hauptgang – Dessert	CHF	72.00

VORSPEISEN

Grillierter Pulpo / Vom Green Egg mit Napfkohle Kartoffeln – Taggiasche Oliven – Rucola – Kapern	CHF 21.00
Ceviche / Königszander aus Schötz Gurken – Avocado – Kräutersalat – Koriander	CHF 22.00
Steinpilz-Ravioli / Sommertrüffel Kürbis – Sbrinz – Salbei – Braune Butter	CHF 21.00
Bunter Herbst-Blattsalat	CHF 13.00

SUPPEN

Pastinakensuppe / Quitten Linsen	CHF 14.00
--	-----------

FLEISCHLOS

Quarkspätzli / Rotkraut Linsenköpfler – Eierschwämmli – Kürbis	CHF 36.00
Bio Geisskäse-Ravioli aus Grosswangen Ratatouille – Parmesan – Butter – Tomaten	CHF 35.00

FISCH

Fish and Chips	CHF 47.00
Sempachersee-Felchen – Herbstgemüse – Pommes	* CHF 43.00
Im Ofen gebratene Dorade / Limonen Olivenöl	CHF 45.00
Rosmarinkartoffeln – Herbstliches Bratgemüse	

HAUPTGANG

Rindsfilet (CH) / Beurre Rouge	CHF 51.00
Rosmarinkartoffeln – Buschbohnen – Ofentomaten	* CHF 46.00
Filet und Brust vom CH Kräuterschwein	CHF 48.00
Stampfkartoffeln – Erbsen – Rettich	* CHF 42.00
Rehschnitzeli von der Chotteler Jagd	CHF 48.00
Rotkraut – Marroni – Quarkspätzli – Rosenkohl	* CHF 43.00
Grillierter Emmentaler Kalbsrücken / Datteltomaten	CHF 49.00
Safranrisotto – Kräutersalat – Rosmarinjus	* CHF 44.00
Surf and Turf	CHF 52.00
Weisswein-Risotto – Rindsfilet (AUS) – Maine-Hummer	

* kleiner Teller

DESSERT

Felchlin Maracaibo-Schoggi-Mousse Honighüppe	CHF	14.00
amrein'S Soorserli	CHF	9.00
Zwetschgen-Tarte Mandelglace	CHF	14.00
Warmes Pistazien-Küchlein / Aprikosenglace Himbeeren	CHF	15.00
Yuzu / Blätternougat Passionsfrucht-Tamarindensorbet – Baiser	CHF	14.00
Maracaibo-Schoggiküchlein Sommerbeeren – Vanilleglace	CHF	15.00
Espresso Gelato	CHF	8.50
Gerührtes Eiskaffee Hecht-Kirsch	CHF	13.00
Felchlin Maracaibo-Schoggi-Sorbet 1 Kugel	CHF	5.00
Auserlesene Weich- und Hartkäse Frankreich – Schweiz – Chutney – Berewegge	CHF	19.00