

MENÜ

Entenbrust auf Schwarzwurzelsalat

Entenleber, Kumquats, Sanddorn, Radicchio

Saiblingsfilet von der Waadtländer Riviera

Sellerie, Linsen, Steinpilze, Kürbis

Rehrücken von der Kotteler Jagd

Quarkspätzli, Rotkraut, Haselnuss, Marroni, Stachis, Apfel

Auserlesene Weich- und Hartkäse

aus Frankreich und der Schweiz, Schlorzifladen

Lebkuchen mit Dörrfeigenglace

Mandarinen, Sauerrahm, Birnel, Erdnusschips

Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Pré Dessert – Dessert

CHF 89.00

Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert

CHF 79.00

Menüpreis: Vorspeise – Hauptgang – Dessert

CHF 68.00

Vorspeisen

Tatar vom Emmentaler Kalb mit Randen Kalbszüngli, Meerrettich, Granatapfel, Federkohl, Pastinaken	CHF 21.00
Randen Tarte Tatin mit Bärenkrebs Wirsing mit Curry, Apfel, Meerrettich	CHF 22.00
Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen Kürbis, Zwiebel-Crunch, Salbei	CHF 21.00
Bunter Herbst-Blattsalat	CHF 13.00

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer Linsen, Feigen	CHF 15.00
--	-----------

FLEISCHLOS

Kürbis-Delicia-Zerbinati mit Brombeeren Steinpilzrisotto, Bratgemüse	CHF 36.00
--	-----------

FISCH

Zanderfilet auf Randen-Hummus	CHF 46.00
Wirsing, Ringelranden, Haselnuss, Sauerrahm	* CHF 40.00
Im Ofen ganz gebratene Goldbrasse	CHF 46.00
Rosmarinkartoffeln, mediterranes Bratgemüse	

HAUPTGANG

Rehschnitzeli von der Chotteler Jagd	CHF 47.00
Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl	* CHF 42.00
Hirschrücken (D) mit Quitten	CHF 51.00
Quarkspätzli, Sellerie, Wirsing, Apfel	* CHF 46.00
Rücken vom Emmentaler Kalb	CHF 49.00
Steinpilz-Risotto, Salbeimüsli, Ofengemüse	* CHF 45.00
Rindsfilet (ARG) vom Green Egg Grill	CHF 51.00
Berner Frites, Tomaten, Coco Bohnen	* CHF 46.00
Surf and Turf	CHF 52.00
Weisswein-Risotto, Rindsfilet, Maine-Hummer	

* kleiner Teller

DESSERT

Mousse aus Entlebucher Heu-Milchschokolade Honighüppe	CHF	14.00
amrein'S Soorserli	CHF	9.00
Vermicelles mit Meringue Quittenglace, Brombeeren	CHF	13.50
Quitte mit caramellisierter Haselnussglace Honig-Hafer-Knusper, Zitrone	CHF	15.00
Felchlin-Maracaibo-Bitterschoggiküchlein Birne, amrein'S Vanilleglace	CHF	15.00
Warmes Zwetschgentarte amrein'S Mandelglace	CHF	14.00
Espresso Gelato	CHF	8.50
Gerührtes Eiskaffee mit Hecht-Kirsch	CHF	13.00
Felchlin Bitterschoggisorbet 1 Kugel	CHF	5.00
Auserlesene Weich- und Hartkäse aus Frankreich und der Schweiz, Chutney, Schlorzifladen	CHF	19.00