

HERBSTGENÜSSE

Kalte und warme Vorspeisen

Herbstliches Antipasto mit Wild-Trio, Chutney und Alpkäse 25. -

* Randen-Fächer mit Frischkäse, Rucola und Kürbiskernen 22. -

Risotto mit Castelmagno-Käse, gerösteten Haselnüssen und Merlot-Reduktion 25. -

* Geräucherter Atlantiklachs mit Beilagen und Toast 24. -

* Spaghetti mit schwarzen Miesmuscheln und Knoblauchtost 26. -

Warme Vorspeisen als Hauptgericht + CHF 6.00

Herbst-Favoriten (Hauptgerichte)

Wildragout (nach Verfügbarkeit) mit Gemüse-Gremolata und Wacholder 38. -

Rindstartare (150 g) mit classiscfh gewürzt, Toast und Butter 38.

Desserts

* Panna Cotta mit alpinem Geschack und Feigenkonfitüre 10. -

* Klassisches, hausgemachtes Tiramisu 10. -

Kastanien-Vermicelles mit Rahm, Meringue und Amarena-Kirschen 10. -

Schokoladenküchlein mit warm-weichem Herz und Vanilleeis 10. -

* Eis oder Sorbet nach Wahl (2 Kugeln) 7.50

Hauptgerichte

„Black Angus“-Rindfleisch-Tagliata (200 g) mit Kräuterbutter 48. -

* Gebratene Mais gefütterte Poulet-Suprême an Dijon-Senfsauce 38. -

* Steak vom Weide-Schwein mit cremiger Pfifferling-Sauce 38. -

Fischspezialität (je nach Verfügbarkeit) mit mediterraner Sauce 40, -

**Zu den Gerichten werden
die Beilagen des Tages serviert**

Vegetarisch / Vegan

* Gemüse-Ravioli an Pilz-Sauce 24. -

* Delica Kürbissuppe mit seinen Kernen und Öl 18.-

Abendangebot (3 Gänge) 50.-

**Kreieren Sie Ihr Menü aus den
Gerichten mit einem Sternchen ***

Für unsere kleinen Gäste

Penne mit Tomaten oder Bolo 12. -

Chicken-Nuggets (6 Stück)
mit Pommes frites 16. -

Herkunft des Fleisches/Fisches:
CH / IT / GR / HRV

Das servierte Brot stammt aus lokaler
Produktion.

**Bitte melden Sie unseren Mitarbeitern
eventuelle Unverträglichkeiten.**

Preise in CHF, inkl. MwSt.