

WILDMENÜ

Hirsch-Hackkügel mit Preiselbeersauce

Purabirabrot mit Frischkäse

Kürbissüpli in der Espressotasse

Chicoréesalat mit Birnen, Pistazien und Baumnüssen an Gorgonzola-Sauce

Braten vom Almenser Hirsch mit Wildsauce, hausgemachten Knöpfli, Rotkraut und Apfel
(s'hätt solange s'hätt)

Panna cotta mit Heizenberger Blaubeerenkompott

68.-/Person (ohne Aperohäppchen 62.-)

HERBSTMENÜ 1

Mozzarelline mit rotem Pesto mariniert

Nussbrötli mit Rohschinken und Feige

Bratapfel mit Linsensalat auf Randencarpaccio mit Baumnussöl

Bio-Rindsragout an Joghurt-Currysauce mit Mandeln, Kürbisschnitze aus dem Ofen und Pilawreis

Zimtglacé mit Zwetschgenkompott

56.-/Person (ohne Aperohäppchen 50.-)

HERBSTMENÜ 2

Blätterteiggebäck

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und –kernen

Schweinsnierstückbraten in der Senfkruste mit Kartoffelgratin und Karotten

Sauerrahmglacé mit Transer Sanddornsirup und Schlagrahm

49.-/Person (ohne Aperohäppchen 42.-)

HERBSTMENÜ 3

Grissini mit Rohschinken

Rüepli mit Kräuterquark

Maissüpli in der Espressotasse serviert

Kleiner gemischter Salat an Hausdressing mit St. Galler Rapsöl

Saltimbocca mit Portweinsauce auf Weissweinsrisotto mit Trauben und Kürbis

Herbst Coupe

Zwetschgensorbet und Haselnussglacé mit Meringues und Rahm

55.-/Person (ohne Aperohäppchen 49.-)

Menüvorschläge ab 10 Personen