

## — Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

Bunter Blattsalat an einem Haus-Dressing	8.00	13.50
Marronisüppchen mit Zimt & Thymian mit Crostini	8.00	14.50
Marronisüppchen mit gebratenem Rehfiletspiess (AT) & Apfel mit Crostini		19.50
Salzige Waffel garniert mit Rotkohl & Rettichpickels dazu ein Orangen-Frischkäse-Topping auf Wunsch mit norwegischem Rauchlachs	16.50	21.50
Wurzelgemüse-Salat Salat von Karotten, Kohlrabi & Rande mit Melisse & Kardamaom Orange & Bergkäsehobel	10.50	22.50
Mediterranes Rindstatar (CH) à la Franz Crostini & Salatbouquet	18.50	27.00
Hirschmostbröckli (AT) auf Wurzelgemüse-Salat von Karotten, Kohlrabi & Rande mit Melisse, Kardamaom & Orange	12.50	24.50

## — Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

Kürbis - Ravioli an Nusspesto, Wirsinggemüse, Weisswein & Orangen-Safranzensten		26.00
Hausgemachte Spinat-Ricotta Nocken mit Pilzragout, weissem Portwein & knackigem Blattspinat Preiselbeeren		28.00
Rosa gebratenes Rehfilet (AT) serviert mit Spinat-Nocken an einem Schokoladenjus dazu Rosenkohl & Rotweifeige		41.00
Ragout vom Appenzeller Rind geschmort in Rotwein mit Marroni & Gemüse dazu Orecchiette & knackiger Blattspinat		34.00

## — Dessert —

In unserer Vitrine findest du leckere Kuchen  
& andere Süßigkeiten. Hausgemacht & immer saisonal  
wechselnd.