HOTEL**** DES INNOVATIONS

Herbstliche Wildmenü

Herbstlicher Salat mit Hirschtrockenfleisch, Feigen und Preiselbeeren	16.00
Perfektes Ei mit Morcheln	16.00

Rehpfeffer nach Grossmutters Art, Wildgarnitur	28.00
Hirschentrecôte (auf Rechaud) mit Rotweinbutter, Wildgarnitur	38.00
Rehschnitzel mit Preiselbeeren, Wildgarnitur	36.00
Teller des Jägers ohne Beute : Rotkraut und Büschelibirnen, karamellisierte Marroni, pochierter Apfel, Preiselbeerkonfitüre und Spätzli	24.00

Vermicelles mit Meringue und Vanilleglace	12.00

Preise im CHF, inkl. MwSt. Allergene: Unser Team steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung.
Herkunft : Europa.