

## Wochenempfehlung 28. Oktober – 2. November 2024

### Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Randensalat mit Ziegenfrischkäse, Apfel und Baumnüssen  
oder  
Bündner Gerstensuppe

### Fleisch

Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und grünen Bohnen 24.-

### Fisch

Forellenfilet mit Zitrone, Kapern, Tomaten, Wildreis und Kürbis 24.-

### Vegi

Kürbisravioli im Dinkelteig mit Mangold, Marroni, Cranberry und Amsoldinger Käse 21.-

### Pasta

Spaghetti Carbonara 21.-

### Dessert

Marronimousse und Marronibrownie mit Blutorangen-Randensorbet 6.-

## Auszug aus unserer Speisekarte

### Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-  
Pastinake | Marroni | Cranberry

Nüssler Salat 16.-  
Speck | Pilzen | Ei | gepickelter Kürbis

### Hauptgang

Schweizer Angus Rindsentrêcote	160g	45.-
Pommes Frites   Herbstgemüse   Café de Paris	220g	52.-

Emmentaler Damhirschpfeffer 39.-  
Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni & Portweinbirne

Gebratenes Ringgenberger Eglifilet 42.-  
Wildreis | junger Spinat | Mandelbutter

### Weinempfehlung

#### Weisswein

	10cl	75cl
Sancerre Blanc AC	9.-	62.-
Domaine Michel Girard et Fils - Loire		
Sauvignon Blanc		

#### Rotwein

Le Volte	9.50	65.-
Tenuta di Ornellaia - Toskana		
Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc		

*Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*