

Herbstgelüste

Unsere saisonalen Gerichte sind passend zur Jahreszeit, vom Küchen-Team der Schiffflände mit viel Liebe und Freude zubereitet. Einfach natürlich und voller Geschmack.

Vorspeisen

Nüsslisalat «Mimosa» 14.50
mit gehacktem Ei und knusprigem Speck, Brotwürfeli und Hausdressing

Süss & saures Kürbischutney 16.50
serviert mit Wildschweinschinken und kleinem Kräutersalat

Maronicremesuppe 11.50
mit gebratener Jakobsmuschel im Wildwurzelmantel

Hauptspeisen

Klassischer Hirschkraut 30.50
«Jäger Art» mit knusprigem Speck, Champignon, Silberzwiebeln und Brotwürfeli

Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch 31.50
an Steinpilzrahmsauce

Gebratener Rehrücken 39.50
an Kirsch – Balsamico Sauce

Zu allen Herbstgerichten servieren wir Ihnen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel und glasierte Maroni.

Vegetarischer Herbststeller 24.50
mit allen Köstlichkeiten

Dessert

Coup Nesselrode 13.50 / 9.50
mit Meringues, Vanilleglace und Rahm

Vermicelle 12.50 / 8.50
mit Schlagrahm und Meringues

Caramelisierte Honigglace 9.50
mit Preiselbeerkompott

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein
Grüner Veltliner, 2014 1dl | 7.00
Burgenland

Rotwein
Il Bruciato DOC, 2016 1dl | 9.00
Toscana

Fleischdeklaration:

Reh und Wildschwein | Österreich
Hirsch | Neuseeland, Jakobsmuschel | Japan