



Herbstmenü

Prasselndes Kaminfeuer

Babyleaf Salat mit Birnenspalten, Ziegenfrischkäse und Maronen

Bündner Fleisch an Tete de Moine und Granatapfelbalsam

Salat von dreierlei Linsen

Schweinefilettranchen an karamellisierten Calvados- Apfelspalten

Edles Wildgulasch

Bandnudelnester mit einem Hauch zerlassener Butter

Kartoffelgratin

Geschmorter Wirsing an roten Zwiebelchen

Dessert Rotweinbirne an dunkler Schokolade
oder Heimischer, gefüllter Bratapfel mit heisser Vanillecreme

Rustikales Brot mit gesalzener Butter

