

# SAISON-MENÜ

## VORSPEISE

Knusprige Käsekugel auf Feigensalat  
mit Landrauchschinken

## SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Orangerahm

## ZWISCHENDURCH

Perlhuhnbrust und Tannenschössli  
auf Polenta-Schnitte mit Rotkraut

## SORBET

Traubensorbet mit Tröpfel

## FLEISCH

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl und Früchte

## SÜSSES

Crepes Suzette mit Vanilleglace

Menü ab zwei Personen

76 pro Person

---

Mit Weinbegleitung

96 pro Person

VORSPEISE & SUPPE  
ZWISCHENDURCH & SORBET  
FLEISCH  
SÜSSES

Grüner Veltliner, «Alte Reben»  
Jeninser Weissburgunder, Georg Schlegel  
Bernecker Selection «Hauswein», Berneck  
Suzette, Schmid Wetli, Berneck