

HERBST-SPECIALS 2026

NÜSSLISALAT

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

14.5

«RAPUNZEL-SALAT»

Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen,
Brotcroûtons und gehacktem Ei

15.9

«JÄGER-SALAT»

Nüsslisalat mit in Butter sautierten
Eierschwämmli und Kräutern

15.9

RINDSCARPACCIO «AI PORCINI»

Frisches Rindsfilet, dünn aufgeschnitten,
Rucola, sautierte Steinpilze,
getrocknete Tomaten und grilliertes
Olivenöl-Baguette

kleinere Portion
als Hauptspeise

25.7
36.7

KÜRBISCRÈMESUPPE

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit
gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupfer

14.5

FIDANZATI «CACCIAGIONE»

Teigwarenschnecken geschwenkt
in Rehgeschnetzelm (AT)
an Wildrahmsauce mit Pilzen sowie Speck-
und Birnenwürfeln

kleinere Portion
als Hauptspeise

27.9
33.5

RISOTTO «AI PORCINI»

Risotto mit Steinpilzwürfeln an Weisswein,
Kräutern, Zwiebel und Rahm

28.5

REHGESCHNETZELTES «WALDMEISTER»

Rehgeschnetzelm (AT) mit Eierschwämmli,
Trauben, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut,
glasierten Maroni und Butterspätzli

39.9

REHSCHNITZEL «BADEN-BADEN»

Grillierte Rehschnitzel (AT) 180 gr.
mit Eierschwämmli, Trauben,
Birne, Preiselbeeren, Rotkraut,
glasierten Maroni und Butterspätzli

46.5

REHPFEFFER

Rehpfeffer mit Speckwürfeln,
Silberzwiebeln, Eierschwämmli, Trauben,
Birne, Preiselbeeren, Rotkraut,
glasierten Maroni und Butterspätzli

37.5

HERBSTTELLER «HUBERTUS» (VEGETARISCH)

Butterspätzli, Birne, Preiselbeeren,
Rotkraut, glasierten Maroni und
Eierschwämmli-rahmsauce in der Sauciere

29.5

DESSERT

GLACÉ «MARRONS»

LIPP'S Kastanieneis

pro Kugel
mit Rahm **4
+1.5**

PRUNEAUX «CHASSEUR»

Mit «Vieille Prune» marinierte Zwetschgenhälften,
lauwarm serviert, begleitet mit LIPP's Zimteis
oder Natur-Joghurt-Eis

14.5

COUPE «NESSELRODE»

Eiweisschaumschale/Meringue mit
Maronipurée, Vanille- und Kastanieneis

kleine Portion **10.5
14.5**

HERBST-WEINE

WEISSWEIN

CHÂTEAU D'AGEL «LES BONNES» BLANC

2025

10 cl 7.3

Minervois AOC, Frankreich

75 cl 48.5

Traubensorten

Maccabeu, Rolle, Grenache blanc

Ausbau/Vol.

in Betontanks, 12.5%

Charakter

Helles, durchsichtiges Gelb mit grünen Reflexen.
Im Bouquet sehr intensive Frucht, Margeriten,
etwas Honig und schöne Muscatnote. Im Gaumen
dicht, saftig, mit herrlicher Aromabestätigung
und elegantem, weichem Abgang.

ROTWEIN

CHÂTEAU D'AGEL «LES BONNES» ROUGE

2025

10 cl 7.9

Minervois AOC, Frankreich

75 cl 53

150 cl 106

Traubensorten

Carignan, Syrah, Grenache

Ausbau/Vol.

inahltanks, 14%

Charakter

Intensives, dichtes Schwarzviolett; expressives
Bouquet
mit reifen roten Früchten, Konfitüre und feinem
Schokoladenduft. Im Gaumen noch jugendlich,
kraftvoll mit feinen, weichen Tanninen. Herrlicher,
aromatischer langer Abgang.

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.