

**Zu allen Menüs eine Gravensteiner-Safran-Suppe oder
ein kleiner Blattsalat mit gerösteten Kernen vorab**

Tagesempfehlung 1

Pfeffer vom Gadmer Hirsch mit Speck, Trauben und Croutons
Trauben und Preiselbeerapfel
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & glasierte Maroni
46.- Sfr.

Tagesempfehlung 2

Hacktätschli vom Gadmer Hirsch mit Wildrahmsauce & Trauben
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni
Balsamico-Zwetschgen & Birnen-Rotwein-Püree
43.- Sfr.

Tagesempfehlung 3

Vegi-Wildteller, Preiselbeerapfel mit Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni
Balsamico-Zwetschgen und Birnen-Rotwein-Püree
35.- Sfr.

Saisonsalat

Blattsalat mit Ei, Nüssen, Trauben und Croutons
19.- Sfr.

Tagesdessert

Honig-Lavendel Parfait mit Jägermeisterkirschen
12.- Sfr.

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue & Rahm
12.- Sfr.