

Vorspeisen

„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing	Fr. 16.00
Herbstliches Wildschweinterrine serviert auf Feigenchutney und Gerösteter Brîoché	Fr. 24.00
Gezupfter Grünînger Damhîrsch serviert auf buntem Kürbissalat	Fr. 19.00

Suppe

Würzige Randensuppe mit frischem Meerrettich	Fr. 14.00
Butternusskürbis-Chillîsuppe mit Kernen und Kernöl	Fr. 14.00

Warme Gerichte

Bunte Variation von herbstlichen Beilagen	Fr. 34.00
Fisch nach Tagesfang vom Fischer Zollînger, fragen Sie uns..... serviert nach Tagesangebot oder nach Wahl gemäss Tafel.....	

alle Preise inklusive MwSt.

Wild aus Eigen- und Heimischer Jagd

Hausgemachter Wildschweinpfeffer (Zürich und Aargau) mit Randenspätzli, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Kastanien und vielem mehr....	Fr. 39.00
Hausgemachter Hirschpfeffer (val s-charl) mit Randenspätzli, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Kastanien und vielem mehr....	Fr. 39.00
Geschmorte Rehhaxen (Zürich und Aargau) serviert mit Pizokel, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Kastanien und vielem mehr....	Fr. 39.00
Zarte Schnitzel vom Jungreh (Eigenjagd) serviert an Morchelrahm mit herbstlicher Röstli belegt mit Birnen, Feigen und Grüninger Nüssen gratiniert mit Taleggio	Fr. 46.00
Zarte Damhirschnitzel (Grünigen) serviert an Steinpilzrahmsauce serviert mit zweifarbigen Randen-Safragnocchi und bunten Wildbeilagen	Fr. 44.00

Süsse Versuchungen

Falschen Vermicelles mit Meringue und Friburger Nidle	Fr. 14.00
Bären Schokoladenmousse mit Rum	Fr. 14.00
Trio für Geniesser Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé sechs verschiedene saisonale Glacésorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Kaffee-Amaretto, Traubensorbet „Americana“ Steinpilzglacé, Waldbeersorbet, Kürbis-Ingwer	Fr. 6.00

alle Preise inklusive MwSt.