

Saisonmenü - Herbst

Zum Einstieg

Hauchdünn geschnittener Landrauchschorlen
auf Eierschwämmliisalat



Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Orangenrahm

Zwischengang

Perlhuhnbrust mit Rotweinsauce
Kartoffel-Gnocchi

Sorbet

Zwetschgensorbet

Hauptgericht

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni
Rosenkohl und Fruchtegarnitur

Zum Abschluss

Birnenjalousie mit Vanillecreme

Ab zwei Personen

72 pro Person

Menü mit empfohlener Weinbegleitung

92 pro Person

jeweils 1 dl (Dessertwein 5 cl)

Zum Einstieg & Suppe

Cuvée Jean-Georges, Möhl, Arbon

Zwischengang & Sorbet

6TUS Chardonnay, Berneck

Hauptgericht

Pinot Noir, Zizers

Zum Abschluss

Riesling «Bockgärten», Weinviertel / Österreich