

KALTE VORSPEISEN

Herbstsalat an Birnen-Vinaigrette mit „Buure Weichkäsi“ im Mandelmantel	19.50
Hausgebeizter Graved Lachs an Herbst Trüffel Crème fraîche auf Mini-Rösti	26.50
Carpaccio vom Rindsfilet Mittelstück „Gasthaus zum Mostkrug“ (Klassiker)	27.50

SUPPEN

Pikanter Muscat Kürbis Curry-Kokosnuss Cappuccino & Black Tiger Crevetten	16.50
Duett vom Herbst-Steinpilz; Doppelte Kraftbrühe serviert mit „Tortellacci“	15.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Zander Filet gebraten (Familie Steiger "Chapf" Büron) Safran-Pernod-Kartoffelstock & geschmorter Blutorange-Fenchel	30.50	49.50
Seeteufel Filet Würfel an Steinpilzsauce à la crème (Klassiker) Hausgemachte Tagliatelle mit Spinatstreifen & Dörrotomaten	28.50	47.50
Sautierte Black Tiger Riesen Crevetten mit Blutampfer Pesto "Tortellacci" mit Steinpilz Füllung	27.50	46.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressigsauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle mit geschmortem Blutorange-Fenchel an pikanter Safran-Pernod Sauce	26.50
Périgord Trüffel Ravioli mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	30.50
Steinpilz-Risotto mit sautierten Black Tiger Riesengarnelen & Kokosnuss Glace	34.50

FLEISCHGERICHTE

Reh Entrecôte am Stück gebraten auf sautierten Steinpilzen Quarkknöplli & Apfel-Rotkraut mit glasierten Maroni	51.50
Hirsch Filet an Feigen Chutney Sauce mit rosa Pfefferkörner Muscat Kürbis Kartoffelstampf & Rosenkohlspalten	49.50
Im Portwein & Holundersaft geschmorte Hirsch Kopfbucken Steinpilz-Gemüse Kartoffelstock	44.50
Surentaler Kalbsrücken Steak an Safran-Pernod Schaum Himalaya Basmati Timbale & geschmortes Blutorange-Fenchelgemüse	50.50
Rindsfilet Mittelstück Medaillon an doppeltem Barolo Jus Risotto mit Spinatstreifen & Dörrtomaten	52.50
Wild & doch nicht Wild; Wollschwein Pfeffer „Gasthaus zum Mostkrug“ (Familie Steiger “Chapf” Büron) Quarkknöplli & Apfel-Rotkraut mit glasierten Maroni	39.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien/Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Wild;	Aus der Region, Schweiz, Deutschland & Österreich
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage!

Gasthaus
zum
Mostkrug
St. Erhard

HERBST SYMPHONIE
(ab 2 Personen)

Tatare vom Rindsfilet Mittelstück mit Herbst Trüffel Crème fraîche

Attems Pinot Grigio
Conti Attems

Steinpilz Consommé mit Jumbo Steinpilz Raviolo

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

Muffato della Sala
Castello della Sala

**Zander Filet gebraten an Pommery Senfsauce
Geschmorte Karotten**

(Familie Steiger "Chapf" Büron)
Rabel Zweigelt Titan
Vinum Optimum

Trilogie

**Reh Entrecôte & Hirschkopf Backen & Wildsau Cipollata
Kürbis-Kartoffelstampf & Rosenkohlspalten**

Mulinero Vino rosso d'Italia
Daniele Malvasi

Käseauswahl

Edizione
Cinque Autoctoni

Zwetschgen Tiramisu "Art des Hauses"

Muffato della Sala
Castello della Sala

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	CHF 37.00
5 Gang Menu	CHF 107.00		CHF 46.00
6 Gang Menu	CHF 117.00		CHF 55.00
7 Gang Menu	CHF 127.00		CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

Fellenberg Zwetschgen Tiramisu „Art des Hauses“	12.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Vanille Bourbon Glace (Klassiker)	12.50
Vermicelles / Nesselrode „Gasthaus zum Mostkrug“	8.50 / 10.50
Dessertkäse	17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren	5.00
Weisses Eiskaffee	
Vanille-Bourbon	
Caramel „Fleur de Sel“	
Milchschokolade	
Haselnuss	
Kokosnuss	

SORBETS

Himbeer	5.00
Zitronen	
Williams	
Passionsfrucht	
Zwetschgen	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00