

## 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 Blutorangen-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 Riesencrevetten & Kokosnuss Glace	34.50

## FLEISCHGERICHTE

Reh Entrecôte am Stück gebraten auf sautierten Steinpilzen Quarkknöpfli & 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 Kopbacken Steinpilz-Gemüse Kartoffelstock	44.50
Surentaler Kalbsrücken Steak an Safran-Pernod Schaum Himalaya Basmati Sesam-Timbale & geschmortes Blutorange-Fenchelgemüse	50.50
Rindsfilet Mittelstück Medaillon an doppeltem Barolo Jus Risotto mit Spinatstreifen & Dörrtomaten	52.50

## FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien/Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Wild;	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