

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat kombiniert nach „Lust & Laune“ (Speck, Ei, Croûtons)	ab	12.50
Pikanter Rotkohl-Salat mit BIO Austern Seitlinge „Spießli“		21.50
Hirsch Trockenfleisch Tatar mit Frischkäse & Wachtel Spiegelei		27.50

SUPPEN

Herbstlicher Wald-Pilz Cappuccino mit gebratenen Entenleber		16.50
Doppelte Weiderind Essenz mit Trüffel Raviolo		17.50

PASTA / RISOTTO & SPEZIELLES

	Vor.	
Trüffel Raviolo à la crème mit Blattspinat Streifen (Klassiker)	27.50	37.50
Kürbis Ravioli „Mostkrug Style“ an Haselnuss-Salbeibutter	25.50	35.50
Gorgonzola-Risotto mit Black Tiger Crevetten & Nuss-Kerbel Pesto	29.50	39.50
Turm von gebratener Entenleber & Apfelscheiben (Klassiker) an karamellierter Himbeeressig Sauce	28.50	38.50
Vegetarischer Wild-Beilage Teller „Gasthaus zum Mostkrug“		36.50

FLEISCH / FISCHGERICHTE

Reh Entrecôte am Stück gebraten an schwarzer Pfeffersauce		54.50
Hirschkalb Nierstück Medaillons gebraten mit Nuss-Kerbel Pesto		52.50
Rindsfilet Mittelstück gebraten an doppeltem Portweinjus		54.50
Surentaler Kalbs Nierstück gebraten an Steinpilzsauce à la crème		52.50
Gebratene Zander Filets an Gorgonzolaschaum & Balsamico-Zwiebeln	28.50	48.50
Black Tiger Crevetten an feuriger Steinpilzsauce à la crème	29.50	49.50
Vorspeisen;		
1 Sättigungsbeilage oder 1 Gemüse im Preis inbegriffen		
Hauptspeisen		
1 Sättigungsbeilage & 1 Gemüse im Preis inbegriffen		
Jede weitere Beilage		5.00
Spätzli, Steinpilz-Polenta-Taler, Tagliatelle mit Nuss-Kerbel Pesto, Gorgonzola-Risotto, Kürbis-Ravioli oder Pommes frites		
Apfel-Ingwer Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Chili-Vanille Spitzkohl oder Ofengemüse		

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Australien / Irland
Kalb	Schweiz
Wild	Schweiz / Österreich / Europa
Fische	Zertifiziertem Handel

“HERBST-TRAUM”

(ab 2 Personen)

Pikant-süsser Rotkohlsalat mit Wachtel-Spiegelei & Wild Rohschinken

Doppelte Weiderind Essenz mit Kürbis Ravioli

Turm von gebratener Entenleber an Himbeeressigsauce

**Black Tiger Crevetten an Baumnuss-Kerbel Pesto
Chili-Vanille Spitzkohlbeet**

**Hirsch Entrecôte & Wildschwein Bratwürstli
Steinpilz Polenta-Taler & Rosenkohlspalten**

Käse Variation

Nesselrode “Mostkrug Style”

4 Gang Menu CHF 101.00

5 Gang Menu CHF 111.00

6 Gang Menu CHF 121.00

7 Gang Menu CHF 131.00

SÜSSSPEISEN

Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	12.50
Marsala Sabayon mit Vanille Bourbon Glace (Klassiker)	13.50
Gebackene Zimtglace mit marinierten Zwetschgen	14.50
Vermicelles / Nesselrode „Gasthaus zum Mostkrug“	10.50 / 12.50

Dessertkäse 18.50

GLACEN

Weisse Kaffee Glace 5.00

Bourbon-Vanille

Caramel „ Fleur de Sel ”

Milchschokolade

Haselnuss

Kokosnuss

Rum & Rosinen

SORBETS

Zitronen 5.00

Williams

EXTRAS

Schuss 4.00

Espresso 2.50