

## KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat kombiniert nach „Lust & Laune“ (Speck, Ei, Croûtons)	ab	12.50
Sellerie-Spalten gebraten an Apfel-Vinaigrette mit Frischlings Rohschinken		19.50
Tatare vom Surentaler Kalbsrücken an Orangenblütenhonig & Pommery-Senf		26.50

## SUPPEN

Rüebli-Absinth Cappuccino mit knusprigen Stockfisch „Quenelles“		15.50
Herbst-Steinpilz Essenz mit Schaff Frischkäse Ravioli im Randen-Teig		16.50

## FISCH UND WARMER VORSPEISEN

Doradenfilet Royale gebraten mit Magenbrotkruste Sauerkirschen-Risotto	24.50	44.50
Feuriges Steinpilz „Gulasch“ mit krossen Stockfisch „Quenelles“ Tagliatelle-Muscat Kürbis-Ragout	22.50	42.50
Wolfsbarsch Filet gebraten an doppeltem Portweinjus „Brezen-Knödel“ & Rosenkohl an Pommery Senf „a la crème“	26.50	46.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamellierter Himbeeressigsauce	27.50	36.50

## PASTA / RISOTTO

Tagliatelle mit Dörrapfel an pikanter Steinpilzsauce & Wachtelei	19.50	29.50
Périgord Trüffel Raviolo mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	22.50	32.50
Kürbis-Gorgonzola Ravioli an Haselnuss-Salbeibutter	20.50	30.50
Sämiger Sauerkirschen-Risotto mit knusprigen Stockfisch „Quenelles“	21.50	31.50

## FLEISCHGERICHTE

Reh Entrecôte am Stück gebraten an schwarzer Pfeffer-Feigensauce Geschmortes Apfel-Ingwer Rotkraut & Quarkknöpfli	51.50
Hirsch Nierstück Medaillons mit Magenbrotkruste „Brezen-Knödel“ & gebratene Sellerie Schnitze	49.50
Surentaler Kalbsrücken an feuriger Steinpilzsauce Tagliatelle-Muscat Kürbis-Ragout	50.50
Rindsfilet Mittelstück an doppeltem Portweinjus Weisswein-Risotto & Rosenkohlspalten	52.50
„HERBST-KRACHER“	
Kalbs Cordonbleu im knusprigen Pankomantel „Mostkrug Style“ & Pommes frites (Gorgonzola, Chili, Dörrzwetschgen & Frischlings Rohschinken) „Es het so lang`s het“	44.50

## FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Schweiz / Australien / Irland
Wild;	Aus der Region, Schweiz, Deutschland & Österreich
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel



## HERBST-TRAUM

(ab 2 Personen)

**Tatare vom Reh-Entrecôte „Mostkrug Style“ & Wachtelei**

Chardonnay IGT, Planeta

\*\*\*

**Steinpilz Consommé mit Schaffs Frischkäse Ravioli im Randenteig**

\*\*\*

**Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce**

Malvoisie Plaisir, Pinot Gris, Cave Renaissance SA

\*\*\*

**Wolfsbarsch auf Rosenkohlspalten an Pommery Senf „a la crème“**

Esprit de Geneve, Domaine du Château du Crest

\*\*\*

**Hirsch-Nierstück im Ofen gegart an schwarzer Pfeffer-Feigensauce**

**„Brezen-Knödel“ & Apfel-Ingwer Rotkraut**

Château D`Aiguilhe, Comtes von Neipperg

\*\*\*

**„Le Tentation“ Kuh Rohmilch Käse**

Tawny Reserve Porto

Dalva Est 1862

\*\*\*

**Meringues-Nest „Nesselrode“**

Malvoisie Plaisir, Pinot Gris, Cave Renaissance SA

4 Gang Menu	CHF 099.00
5 Gang Menu	CHF 109.00
6 Gang Menu	CHF 119.00
7 Gang Menu	CHF 129.00

Wein Empfehlung	CHF 38.00
	CHF 47.00
	CHF 56.00
	CHF 65.00

## SÜSSSPEISEN

„Schoggi-Lava-Chüechli“ mit Vanille Bourbon Glace (20.Min)	10.50
Meringues-Nest mit Zwetschgen & Zimtglace	11.50
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

Zimt	5.00
Weisses Eiskaffee	
Vanille-Bourbon	
Caramel „Fleur de Sel“	
Milchschokolade	
Haselnuss	
Kokosnuss	
Rum & Rosinen	

## SORBETS

Zitronen	5.00
Williams	
Passionsfrucht	

## EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00