



Herbstmenü I vom Wassberg

Aromatisches Rehterrine, Rotkrautsalat
Heidelbeerchutney
* * *

Kürbis-Ingwersüppchen
Kürbiskernen
* * *

Reh-Entrecôte, Pilze
Serviettenknödel mit Dörrfrüchten
Herbstliches Gemüse, Cassis Feige
* * *

Feines Vermicelles mit Zugerkirsch
Vanilleglacé

Menü pro Person CHF 89.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00

Herbstmenü II vom Wassberg

Marinierter Schottischer Bio Lachs
auf Avocado-Rillettes
Gurkensalat
* * *

Pilzschaumsüppchen
* * *

Gebratene Challans Entenbrust, Granatapfel
Couscous mit Dörrfrüchten
Gebratene Zucchini
* * *

Marroni-Mousse im Glas
Warmer Mohnkuchen mit Zimtglacé

Menü pro Person CHF 78.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00