

Delphin-Menu I



Marronicremesuppe



Zanderfilet gebraten „Calvados“
mit Äpfelscheibe
Trockenreis



Balchenfilet pochiert
auf mildem Sauerkraut
mit Buttersrahmsauce
Salzkartoffeln



Herbstlicher Dessertteller

Fr. 59.50

Delphin-Menu II

Marronicremesuppe



Bunter Blattsalat mit
Mirabellendressing
und Trockenfleischstreifen



Wildgeschnetzeltes mit frischen
Pilzen aus regionalen Wäldern
Wildgarnitur
Hausgemachte Spätzli



Herbstlicher Dessertteller

Fr. 59.50



Degustations – Menu

Marronicremesuppe



Bunter Blattsalat mit Mirabellendressing
und Trockenfleischstreifen



Zanderfilet gebraten „Calvados“
mit Äpfelscheibe
Trockenreis



Zwetschgensorbet mit Schuss



Wildgeschnetzeltes mit frischen
Pilzen aus regionalen Wäldern
Wildgarnitur
Hausgemachte Spätzli



Herbstlicher Dessertteller

Fr. 82.50 (Ab 2 Personen)



Diese Menus servieren wir Ihnen
von 11.30 - 13.30 Uhr und von 18.00 - 21.00 Uhr
Sonntags von 18.00 - 19.30 Uhr