

## KLEINER HUNGER

FOCACCIA¦KÜRBIS¦KRÄUTER¦KÜRBISKERNE	6.00
MARINIERTE OLIVEN¦MAMMUT KÄSE 🍪	9.50
PARKHOTEL PLÄTTLI   FÜR 2 PERSONEN MOSTBRÖCKLI   ROHSCHINKEN   MAMMUTKÄSE   MARINIERTE OLIVEN GETROCKNETE TOMATEN   TÊTE DE MOINE   CAMEMBERT	29.00
VORSPEISEN	
BLATTSALAT   KERNE   CROÛTONS   DRESSING	12.00
GEMISCHTER SALAT   KERNE   CROÛTONS   DRESSING	14.00
NÜSSLERSALAT¦SPECK¦EI¦CROÛTONS	15.00
HIRSCHCARPACCIO PREISELBEER-VINAIGRETTE   PECORINO   PINIENKERNE   RUCOLA	25.00
GEFLÄMMTER KÜRBIS 🎂 BURRATA ¦ KNUSPRIGE KÜRBISKERNE ¦ SHISO KRESSE ¦ KÜRBISKERNÖL	22.50
SUPPEN	
TAGESSUPPE   TAGESEMPFEHLUNG	11.00
HOKKAIDO KÜRBIS CAPPUCCINO    KÜBISKERNÖL GLACE ¦ KÜRBISKROKANT	15.00



## HERBSTLICHE FREUDEN

CRUNCHY CHICKEN BELUGALINSEN   BUNTES GEMÜSE   KOKOS-LIMETTEN SAUCE	32.00
SAUERBRATEN VOM RINDSSCHULTERSPITZ SELLERIE-KARTOFFELSTOCK	34.00
OBERAARGAUER SPÄTZLIPFANNE APFEL-SAUERKRAUT ¦ SPECK ¦ KAROTTEN & SPINAT ¦ KÄSE	29.00
LAMMENTRECÔTE ALPENKRÄUTERJUS¦PASTINAKENPÜREE¦SERVIETTENKNÖDEL	44.00
RINDSFILET MEDAILLON PORTWEIN-SCHALOTTENJUS   HERBSTGEMÜSE POMMES PONT-NEUF	58.00
FISCH	
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET (ES) WERMUTSCHAUM   WALDPILZE   LAUCH   KARTOFFELPERLEN	44.00
VEGETARISCH	
RANDENRISOTTO  MASCARPONE   PECORINOCHIPS   CHIOGGIA-RANDE	28.00
TRÜFFELRAVIOLI AUS BURGDORF   PARMESANSCHAUM   FEIGE   RÖSTZWIEBELN   TRÜFFELÖL	22.00   32.00
TAGESEMPFEHLUNG   AUF ANFRAGE	26.50



UNSERE KLASSIKER  KALBS CORDON BLEU  KALTENBACH GREYERZER   HINTERSCHINKEN  HERBSTGEMÜSE   POMMES FRITES	48.00
PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL HERBSTGEMÜSE ¦ POMMES FRITES	29.00
<b>EGLIKNUSPERLI AUS DEM WALLIS</b> TARTARSAUCE ¦ HERBSTGEMÜSE ¦ SALZKARTOFFELN	43.00
RINDSENTRECÔTE IM KUPFERPFÄNNCHEN   KNOCHENGEREIFT "DO IT YOURSELF "AM TISCH CAFÉ DE PARIS   HERBSTGEMÜSE   JUNGE BRATKARTOFFELN	180g ¦ 52.00 300g ¦ 72.00
RINDSTATAR GEMÜSE PICKLES ¦ TOASTBROT MILD ¦ PIKANT ¦ SCHARF ¦ NACH WAHL	110g   24.50 220g   38.00

SERVIERT MIT POMMES FRITES

+5.50



AUS DER DORFKÄSEREI  CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENKÄSE   ZWETSCHGEN CHUTNEY   PINIENKERNE	17.00
DESSERT  CAFÉ GOURMAND  CAFÉ CRÈME ODER ESPRESSO   SÜSSE VERFÜHRUNG	9.50
DUBAI TIRAMISU MASCARPONE CRÈME ¦ SCHOKOLADENBISQUIT PISTAZIEN ¦ POCHIERTE BIRNE	14.50
APFELKÜCHLEIN ¦ VANILLEGLACE	13.50
COUPE NESSELRODE	13.50
VERMICELLES   EMMENTALER MERINGUE   RAHM 🍩	10.00
HAUSGEMACHTE GLACE / SORBET PRO KUGEL TONKABOHNEN GLACE  BRATAPFEL GLACE  QUITTEN SORBET  BIRNEN-SAFRAN SORBET	5.00

VEGETARISCHE GERICHTE HABEN WIR MIT WUND VEGANE GERICHTE MIT FÜR SIE GEKENNZEICHNET. AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHNEN AUCH WEITERE GERICHTE VEGAN ZU.