

## **Menu 13. November 2020**

Weisses und rotes Randencarpaccio  
dazu Schafskäsemousse  
und Trauben-Gin Gelee

\*\*\*

Steinpilz Consommé  
mit frischen Ricotta-Peterli Ravioli

\*\*\*

Gebatene Perlhuhnbrust  
an Portweinjus  
serviert mit Rosmarinkartoffeln  
und Spinattaler

### **Vegi**

Mediterranes Gemüsetürmchen  
serviert mit Rosmarinkartoffeln  
und Spinattaler

\*\*\*

Vanille – Kürbiskernparfait  
mit glasierten Kürbiswürfeln

### **Vegi**

Weisses und rotes Randencarpaccio  
dazu Schafskäsemousse  
und Trauben-Gin Gelee

\*\*\*

Steinpilz Consommé  
mit frischen Ricotta-Peterli Ravioli

\*\*\*

Mediterranes Gemüsetürmchen  
serviert mit Rosmarinkartoffeln  
und Spinattaler

\*\*\*

Vanille – Kürbiskernparfait  
mit glasierten Kürbiswürfeln