

SONNTAGSMENU IM NOVEMBER

Hausgeräucherter Kaffeelachs mit Dillsenf
und buntem Salatbouquet

Unser Kaffeelachs wird 24 Stunden in einer Salz-Zuckerlacke gebeizt, danach sorgfältig gewässert und auf Zedernholz über der Holzkohle geräuchert.

oder

Spätherbstsalat an Gartenkräuter-Dressing
Karamellisierter Ziegenkäse und Americano-Trauben von Sagers Garten

Auf die Trauben gibt Frau Sager das ganze Jahr über acht, um sicherzustellen, dass sie ihren vollen Geschmack entwickeln und entfalten können. Die Trauben werden von Hand gelesen und verlesen.

Feine Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis mit Amaretto

oder

Kräftige Rehessenz mit Paillettes

Unsere Rehessenz wird aus Abschnitten und Knochen gewonnen. Durch die Zugabe von Gemüse, Kräutern, Gewürzen und Geduld erhält sie nach der Klärung ihre goldene Farbe und ihren kräftigen Geschmack.

Duo vom Rindsschmorbraten à la mode und rosa grilliertem Lendenstück
Hausgemachter Kartoffelstock und Spätherbstgemüse

Unser Schmorbraten wird nach dem Rezept des französischen Meisterkochs August Escoffier zubereitet: sechs Stunden lang in Rotwein und Cognac mariniert, angebraten und langsam in einem reichhaltigen, dunklen Fonds geschmort.

oder

Rehschnitzel «Baden-Baden»
mit Apfel, Safranbirne, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni
Hausgemachte Spätzli und Wildrahmsauce

oder

Hausgemachte Tarte Tatin aus roten Zwiebeln und Randen
mit Süsskartoffelstock und Feta

Eiskaffee Oskar mit Rahmhaube

oder

Mini Vermicelles

oder

Kürbisküchlein mit Pflaumen-Safran-Kompott und Glacé von der Tonkabohne

Die Pfläumchen stammen aus dem Garten von Weingartners in Adligenswil – liebevoll geerntet und von uns veredelt.

oder

Variation von 5 wunderbaren Weich- und Hartkäsen

Menu in 3 Gängen CHF 72 | Menu in 4 Gängen CHF 79