



HERBSTKARTE


VORSPEISEN | ENTRÉE | STARTERS

	KLEIN	GROSS
RANDEN CARPACCIO 		14.00
mit Ruccola, Kürbis und Hobelkäsesplittern Carpaccio de betterave à la roquette, potiron et de fromage en tranches <i>Beet root carpaccio with rocket, pumpkin and shredded cheese</i>		
KÜRBISCREMESUPPE 	9.00	16.00
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Soupe à la crème de potiron avec des graines de potiron grillées et de l'huile de graines de potiron <i>Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil</i>		
MARONISUPPE	8.50	15.50
mit gebratenem Speck verfeinert Soupe de maronis affinée avec du lard grillé <i>Maroni soup with grilled bacon</i>		

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

HERBST RÖSTI  	25.00
Kürbis-Kartoffelrösti garniert mit Rosenkohl und glasierten Maroni Rösti de potiron et de pommes de terre garni de choux de Bruxelles et de marrons glacés <i>Pumpkin and potato rösti garnished with Brussels sprouts and glazed chestnuts</i>	
HIRSCHRAGOUT	32.00
mit Rosenkohl Speck und glasierten Maroni, dazu Spätzli Ragoût de cerf avec choux de Bruxelles, lard et marrons glacés, accompagné de spätzli <i>Venison ragout with Brussels sprouts, bacon and glazed chestnuts, served with spaetzli</i>	
GEBRATENES WILDSCHWEINFILET	35.50
an Wildjus und glasierten Maroni, dazu Kürbis- Kartoffelrösti Filet de sanglier rôti avec jus de gibier et marrons glacés, servi avec des rösti de potiron et de pommes de terre <i>Roasted wild boar fillet with game jus and glazed chestnuts, served with pumpkin and potato rösti</i>	

HAUSGEMACHTE PASTA | PÂTES MAISON | HOMEMADE PASTA

KÜRBIS-MASCARPONERAVIOLI 	26.00
mit in Butter geschwenkten Feigen und Baumnüssen Raviolis à la citrouille et au mascarpone avec des figues mélangées au beurre et aux noix <i>Pumpkin mascarpone ravioli with figs tossed in butter and walnuts</i>	



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

DESSERT | DESSERT | DESSERT

ZIMTPARFAIT		9.50
mit heissen Zwetschgen		
Parfait à la cannelle avec pruneaux chauds		
<i>Cinnamon parfait with hot plums</i>		
VERMICELLE	9.00	13.00
mit Meringue und Rahm		
Vermicelle avec meringue et crème fouettée		
<i>Vermicelles with meringue and whipped cream</i>		
COUPE NESSELRODE	10.00	14.00
mit Meringue, Vanilleglace und Rahm		
Vermicelle avec meringue, glace de vanille et crème fouettée		
<i>Vermicelles with meringue, vanilla ice cream and whipped cream</i>		
CAFE PANNA COTTA		10.00
mit Karamell-Nusssauce		
Café Panna cotta avec sauce au caramel et aux noix		
<i>Café panna cotta with caramel-nut sauce</i>		