



LANDGASTHOF

MENU

TERRINE VOM BISISTALER-HIRSCH

mit getoastetem Brioche, Nüsslisalat und Chutney

HAUSGEMACHTE CANNELLONI VOM HIRSCH

mit frischen Pilzen und Kastanien

ZWEIERLEI VOM HIRSCH AUS DEM BISISTAL

mit Selleriepüree, Spitzkohl und Brioche-Sandwich mit Dörrbirnen und Nüssen

KÄSETELLER

mit hausgemachtem Schlorzifladen und Früchtebrot
oder

VARIATION VON THYMIAN-BIRNEN UND KÜRBIS

mit Kürbiskernglace

4 GANG MENU 95.00

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch.
Bei Allergie oder Unverträglichkeit geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| TERRINE VOM BISISTALER-HIRSCH mit getoastetem Brioche, Nüsslisalat und Chutney | 22.00 |
| CARPACCIO VOM HAUSGEMACHTEN MAGATELLO VOM HOHENRAINER-WAYGU-RIND mit Sbrinz von der Alp Chüenere und Kräutern | 22.50 |
| TERRINE VON DER ALPSTEIN-ENTENLEBER mit Sanddorn und Brioche | 24.50 |
| RAHMSUPPE VON PATISSON mit Wildhamburgerli und Preiselbeeren | 14.50 |

HAUPTGANG

| | |
|--|-------|
| REHRÜCKEN AUS DEM ENTLEBUCH mit Selleriepüree und Spitzkohl Dazu Brioche-Sandwich mit Dörrbirnen und Nüssen | 55.00 |
| PFEFFER VOM BISISTALER-HIRSCH mit Quark-Spätzli, Rotkraut, Kastanien und Preiselbeer-Apfel | 38.00 |
| ANGUS-ENTRECÔTE mit Schalotten-Confit, Knusperschalotten, Petersilienwurzel und hausgemachte Pommes Frites | 53.00 |
| TAGESFISCH GEBRATEN mit Mumbai-Curry, Randengemüse und Randengnocchi | 45.00 |
| UNDERGROUND-CURRY mit Reis-Cakes | 34.50 |