

Herbstmenü ab 10 Personen

Vorspeise | Zwischengang

Nüsslisalat aus dem Tägermoos Kürbis-Dressing Apfel Randen Kürbiskerne	18
Zweierlei von der Rande Ziegenkäse	16
Herbstsalat aus Tägermoos Kürbis -Dressing Chicorée Orangen	15
Kürbisschaum-Suppe Kürbiskernöl Gepökelte Birne	15
Apfel-Wirzsuppe Haselnüsse	14

Hauptgang – inkl. Nachservice

Rollgersten-Risotto Rande Kresse Kürbiskerne	28
Schweinsfilet im Vakuum gegart Salbeijus Rotkraut Mohnspätzli	42
Saiblingfilet gebraten Rieslingveloute Kürbispüree Linsen «Sweet & Sour»	44
Pouletbrust aus dem Alpstein Vieille Prune-Sauce Romanesco Kartoffelstock	42
Rindsbäggli geschmort Portweinjus Karotten Rosmarinpolenta	49

Dessert

Karottenkuchen Mascarponecreme Zwetschensorbet	14
Ricotta gebacken Karamellisierter Apfel	14
Creme von der Bernrainschokolade Birnenchutney Mandeln	14

Wintermenü ab 10 Personen

Vorspeise | Zwischengang

Nüsslisalat aus dem Tägermoos | Orangendressing
 Feigen | Cícorino | Rohschinken 18

Wintersalat aus Tägermoos | Orangendressing
 Baumnuss | Apfel 15

Pastinakensuppe
 Vanilleknusperbrioche | Apfel 15

Maronischaumsuppe
 Quitten Süss-Sauer | Haselnuss 14

Hauptgang - inkl. Nachservice

Tagliatelle | Steinpilzrahmsauce
 Rosenkohl | Salbei 32

Kalbshuft im Vakuum gegart | Rosmarinjus
 Rotkraut | Serviettenknödel 48

Zanderfilet gebraten | Champagnersauce
 Apfel-Sauerkraut | Kürbispüree 46

Gänsebrust rosa gegart | Hagebuttensauce
 Würz | Rohschinken | Maroni-Kartoffelstock 46

Rindsschmorbraten | Feigenjus
 Chicorée | Steinpilz-Risotto 46

Dessert

Pavlova | Mandarine | Pistazien 14

Haselnussparfait | Karamelsauce | Birne 12

Bernrainschokolade-Lebkuchen Pudding
 Feigen | Gebrannte Mandeln 14