Menü Herbst

3 Gänge 85.–/99.–

I
Kürbis, Buchweizen, Verjus
Kalte Vorspeise
Butternut Kürbis, gepuffter Buchweizen,
Buttermilch-Verjus-Sauce

II
Spitzkohl, Kapuzinerknolle, Panko
Hauptspeise
Sous-vide gegarter Spitzkohl, Cubio-Jus,
Zitronen-Panko-Gremolata

oder

Hirsch, Spitzkohl, Panko
Sous-vide gegarte Hirschrückenmedaillons,
Wildjus, Zitronen-Panko-Gremolata

III
Quitte, Walnuss, Schokolade
Dessert
Dreierlei von der Quitte, Walnuss-Kaffee-Crème,
Sauerrahmglacé

Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten
nehmen wir gerne Rücksicht.

Menü Herbst

4 Gänge 100.–/114.–

I
Kürbis, Buchweizen, Verjus
Kalte Vorspeise
Butternut Kürbis, gepuffter Buchweizen,
Buttermilch-Verjus-Sauce

II
Bretzel, Waldpilze, Perlzwiebel
Warme Vorspeise
Laugenknödel, karamellisierte Perlzwiebeln,
Waldpilzessenz

III
Spitzkohl, Kapuzinerknolle, Panko
Hauptspeise
Sous-vide gegarter Spitzkohl, Cubio-Jus,
Zitronen-Panko-Gremolata

oder

Hirsch, Spitzkohl, Panko
Sous-vide gegarte Hirschrückenmedaillons,
Wildjus, Zitronen-Panko-Gremolata

IV
Quitte, Walnuss, Schokolade
Dessert
Dreierlei von der Quitte, Walnuss-Kaffee-Crème,
Sauerrahmglacé

beyelerrestaurant