



AUS DER REGION

Frischkäsemousse mit Randen und Pumpernickel

...

Kräutersuppe mit gebeiztem Rindsfilettatar

...

Gebackenes Ei im Brotmantel auf Gemüse Gersotto

...

Topinambourgnocchi mit hausgemachtem Feta

...

Caramelisierter Schweinebauch mit Kerbelwurzelcreme
und fermentiertem Knoblauch

...

In Rapsöl pochirtes Kalbsfilet mit Milken, Kartoffelkuchen und Pastinaken

...

Birnendessert im Glas mit Nüssen

Für unsere vegetarisch essenden Gäste bereiten wir sehr gerne ein Menü
ohne Fleisch oder Fisch zu, unser Servicepersonal ist Ihnen gerne behilflich.

Fleischdeklaration:

*Auf Anfrage informieren wir Sie sehr gerne über Zutaten in unseren Gerichten
die Allergien und Intoleranzen auslösen können.*

Rind, Kalb, Schwein = CH

jägerhof



AUS DER FERNE

Entenleberterrine mit Apfel

...

Mullygatawnysuppe

...

Sepiaspaghettini mit Muscheln und Krustentierschaum

...

Hausgemachte Trüffelwurst mit Kartoffeln

...

Taleggiosoufflé mit mediterranen Artischocken

...

Gebratener Zander auf Speckrisotto und Rüeblli

...

Passionsfrucht-Exotic Dessert

Zwei Gänge CHF 80.00 · Drei Gänge CHF 95.00 · Vier Gänge CHF 110.00

Fünf Gänge CHF 125.00 · Sechs Gänge CHF 140.00 · Sieben Gänge CHF 155.00

Fleischdeklaration:

Auf Anfrage informieren wir Sie sehr gerne über Zutaten in unseren Gerichten

Fischdeklaration:

die Allergien und Intoleranzen auslösen können.

Entenleber= FR

Zander = EST

Poulet= CH

jägerhof