



**Dienstag, 13. November bis Samstag, 01. Dezember 2018 mittags und abends**

<b>SALATE</b>	<b>"Mimosa"</b>	<i>als Vorspeise</i>	<b>CHF 18.00</b>
	Nüsslisalat mit Mandarinen Dressing und Mandarinen Schnitzli	<i>als Hauptgang</i>	<b>CHF 28.00</b>
	Gebratene Eierrolle mit Kräutern		
	Pommery Senf Honig-Crème		
<b>SUPPE</b>	<b>Gaperon, mehr als Weisseschimmelkäse</b>	<i>als Vorspeise</i>	<b>CHF 18.00</b>
	Chüschtiger Knoblauch- Pfefferkäse aus der Auvergne F auf Wirsing-Linsensalat, warme Randenwürfel mit geröstetem Sesam	<i>als Hauptgang</i>	<b>CHF 28.00</b>
<b>PASTA &amp; VEGI</b>	<b>Kürbis-Maronisuppe</b>		<b>CHF 12.00</b>
	Püree vom Butternut- Kürbis und Maroni aus dem Ofenrohr Glasierte Maroni und Kürbiswürfel als Einlage		
<b>FISCH</b>	<b>"Sweet potatoes" sind keine Kartoffeln!</b>		
	Süsskartoffelpüree mit Peperonicoulis	<i>als Vorspeise</i>	<b>CHF 18.00</b>
	Im Ofen geröstete Peperonispalten und Brokkoli	<i>als Hauptgang</i>	<b>CHF 29.00</b>
<b>FLEISCH</b>	<b>Hubertus</b> <i>unser Wildbeilagenteller</i>		
	Quarkpizzokels mit Butterbrösel, Bratapfel mit Preiselbeeren und Dörrzwetschge, Rotkraut* und Rosenkohl, Steinpilzrahmsauce		<b>CHF 29.00</b>
	<i>*kann Spuren von gesalzener, geräucherter Schweinsbrust enthalten</i>		
<b>DESSERT</b>	<b>Fisch vom Naturpark Thal</b>	<i>als Vorspeise</i>	<b>CHF 26.00</b>
	Pochierte Herbetswiler Forellenfilet mit Weissweinsauce auf glasierten Randen und Pommes "Algarve"*	<i>als Hauptgang</i>	<b>CHF 32.00</b>
	<i>*Gschwelti, leicht gequetscht, im Rosmarin Olivenöl gebraten</i>		
<b>DESSERT</b>	<b>Ente gut, alles gut!</b>		<b>CHF 32.00</b>
	Im Ofen gebratene Entenbrust an Kräuterjus Süsskartoffelpüree mit Peperonicoulis		
	Im Ofen geröstete Peperonispalten und Brokkoli		
<b>DESSERT</b>	<b>Hirschpfeffer "Kreuz" (A)</b>		<b>CHF 38.00</b>
	<i>nach Hausrezept gebeizt und klassisch zubereitet</i>		
	Quarkpizzokels mit Butterbrösel Geschmortes Rotkraut mit Maroni, Bratapfel und Dörrzwetschge		
<b>DESSERT</b>	<b>Mini- Desserts von der Etagère</b>	<i>pro Stück</i>	<b>CHF 5.00</b>
	Kleine, köstliche Probiererli aus unserer Pâtisserie werden von unseren versierten Servicemitarbeitern am Tisch präsentiert		<b>Kein Kaufzwang!</b>
	<b>Maronispzialitäten der Fam. Brand, Niederönz</b>	<i>Mini</i>	
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringue	<b>CHF 8.00</b>	<b>CHF 11.00</b>	
Coupe Nesselrode: <i>Vermicelles, Schlagrahm, Vanilleglace, Meringue</i>	<b>CHF 9.00</b>	<b>CHF 12.00</b>	
<b>DESSERT</b>	<b>"LUCE" SURPRISE</b>		<b>CHF 75.00</b>
	<i>Saisonales 3-Gang-Überraschungsmenu, zu jedem Gang ein passendes Glas Wein</i>		
<b>DESSERT</b>	<b>Donnerstagabends Käse- + Süssspeisenbuffet à discrétion p.P.</b>		<b>CHF 35.00</b>

**\*ProSpecieRara- Produkte, unser Beitrag zur Biodiversität**

Alle nicht nach Herkunft erklärten Fleischgerichte stammen aus regionalen CH-Produkten (Umkreis 50 km)

Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer