

# es herbstet



## Entenliesalat

*Herbstsalate mit rohe Sauerkraut, geräucherten Entenbruststreifen und Baumnuessvinaigrette*

## Ziegenliesel

*Warmer Ziegenkäse im Brickteig auf Herbstsalate angerichtet*

## Lachsteller

*Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce, Meerrettichschaum und Apfel-Fenchelsalat*

**Alle Gerichte als Vorspeise Fr. 17.80 als Hauptgang Fr. 24.80**

## Nüsslisalat

*Mit Ei, Speck und Croutons an Baumnuessvinaigrette*

**Fr. 14.80**

## Sauerkraut

*Mit Rippli, Speck und Innerschwyzter Rauchwurst. Dazu Salzkartoffeln*

**Fr.29.50**

**Kleinere Portion Fr. 22.50**

## **Als süsser Abschluss**

### **Vermicelles**

*Mit Kirsch parfümiertes Marronipurée, luftige Meringueschalen und Schlagrahm*

### **Coupe Nesserode**

*Mit Kirsch parfümiertes Marronipurée, luftige Meringueschalen, Schlagrahm und Vanilleglacé*

Fr. 13.50

Kleinere Portion Fr.9.80