

# Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9
Müsslersalat getrocknete Tomaten Oberländer Bergkäse	16
Wintersalat Feigensenfsauce Cashew Nüsse	14
Entenleberterrine Dörrzwetschgen – Chutney Butterbrioche	25
Eringer Rindshuft Tatar mariniertes Wintergemüsesalat	25
Gerstensuppe Kanderter Trockenfleisch	14
Steinpilz – Nudel - Kraftbrühe	18

# Hauptspeisen

Entenfisch – Risotto Mascarpone	24
Gefüllte Artischocken Quinoa Ziegenkäse Safran hollandaise	34
Entenbrust Orange rosa Pfeffer Quarkgnocchi Wintergemüse	44
Variation vom Reichenbacher Kaninchen und Lamm Kartoffelstock Wintergemüse	46
Rindsfiletgoulasch „Diable“ Pappardelle	48
Kalbfleisch Gordon – Bleu gefüllt mit Entenleber Kalbsbäckliravioli Trüffeljus Wintergemüse	49

## Gourmetmenü

### 3 Gänge Menü

Vorspeise – Suppe – Hauptspeise 84

Vorspeise – Fisch – Hauptspeise 88

- mit Wachspeise 98

### 4 Gänge Menü

Vorspeise – Suppe – Fisch – Hauptspeise 98

- mit Käse oder Wachspeise 108

- mit Käse und Wachspeise 118

Ab 2 Personen serviert in 2 Services

Châteaubriand vom Black Angus Rind

68,-<sup>,-</sup>

Bearnaise

Rösti von rohen Kartoffeln

Wintergemüse

# Traditionell

Grümpelwurst Bauerrüben Petersilienkartoffeln	22
Bauernhamme Butterrösti	25
Hacktätschli an Senfsauce Pappardelle Wintergemüse	26
Schmorbraten vom Reichenbacher Tringer Rind Kartoffelstock Rotkraut	34
Geschnetzelte Kalbsleber Butterrösti	35
Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce Butterrösti	37

# Nachspeisen

Käsespezialitäten von Willy Schmied Kuh, Ziege, Schaf Hausgemachtes Dörrfrüchtebrot	16
Bin – Echon – Catt (Vanilleeis mit Heuschnaps)	8
Hausgemachte Cremeschnitte Bären	8
Parfait Maison Grand Marnier	12
Zwetschgen – Lisi Bourbon - Vanilledopperahmeis	14
Marc - Cabayone weisses Kaffeeeis	14
Apfelküchlein mit Vanillesauce	15
Rahmeisorten Vanille, Nidletäfel, weisser Kaffee, Espresso, weisse Schokolade, dunkle Schokolade, Zimt	
Corbets Himbeer, Mango, Passionsfrucht, Limette, Zwetschge, Birne	
ProKugel	4
Rahmzuschlag	1.50
EineKugel Corbet nach Wahl mit 1cl Liqueur nach Wahl	9