

**3-GANG BUSINESS LUNCH**  
KW45 (5.– 8. NOVEMBER)

WILDKRÄUTERSALAT  
oder  
ERBSENCRÈMESUPPE



RAVIOLI mit Kalbshaxenfüllung  
oder  
GERÖSTETER BLUMENKOHL mit Ei und Schnittlauch



TRAUBENSORBET mit Beeren und Grappa

MENÜ-PREIS 38,-

**WEINE DER WOCHE**

Maranges 1 <sup>er</sup> Cru «Les Clos Roussots» 2014 - rouge Maison En Belles Lies	13,50
Macon 2015 - blanc Domaine Pierre Naigeon	10,00

## MITTAGSKARTE

<b>WILDKRÄUTERSALAT</b> EINGELEGTER KÜRBIS   APFEL-BAUMNUSS-DRESSING	14,00
<b>PATÉ VOM PERLUHN</b> PERLUHNLEBER   PICKLES   ROSA PFEFFER	17,00
<b>RINDSTATAR</b> EIGELBCRÈME   RÖSTZWIEBELN   SENFEIS	24,00 / 36,00
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI</b> KALBSHAXENFÜLLUNG   JUS DE VEAU   PARMESAN	28,00
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE</b> REHRAGOUT   PREISELBEEREN	32,00
<b>GERÖSTETER BLUMENKOHL</b> SCHNITTLAUCH   EI   BEURRE BLANC	24,00
<b>NORWEGISCHER HEILBUTT</b> MIESMUSCHELN   SPINAT   WILDREIS	45,00
<b>DUNKLES SCHOKOLADENSORBET</b> KASTANIEN   MASCARPONE   WEISSE SCHOKOLADE	10,00