



## Spätsommerkarte

<b>Das warme Süppchen</b>	16
Ochsenschwanzconsommé mit Flädli	
<b>Le Bolet</b>	22
Steinpilze mit Knoblauch und Kräutern	
<b>Kalbsmilken</b>	28
Hausgemachtes Blätterteigpastetli mit Milken an Sherry-Thymiansauce und schwarzem Trüffel	
<b>TOM YUM</b>	34
Thailändische Suppe mit Crevetten, Gemüse und Pilzen, dazu Basmatireis	
<b>Wiener Tafelspitz</b>	29
Lauwarm mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Apfel- Meerrettichsauce	
<b>Kalbsleberli</b>	36
Geschnetzelt in Butter gebraten mit Zwiebeln, Salbei und Rösti	
<b>Rindsfiletwürfel</b>	44
À point gebraten an Rosmarinsauce mit Kartoffelstampf und Gemüse	
<b>Finale</b>	14
Apfelstrudel mit Mohnvanillesauce	