

# Herbstliches Gilde-Menü „Johannisburg“

Steinpilzcrèmesuppe mit Hirschrücken-Carpaccio  
und Waldpilz-Tatar

\*\*\*

Trio von der Wachtel mit einer Kürbis-Sinfonie

\*\*\*

Am Stück gebratener Rehrücken im Kürbiskernmantel,  
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
glacierte Maroni und einen Wild-Apfel

\*\*\*

## Dessert-Käse

Ur-Schwyzer, Stilton-Portwein, Jersey Camembert ZH

\*\*\*

Amaretto-Zwetschgen-Tiramisu

Menü komplett	120
4-Gang-Menü	104
3-Gang-Menü	89

