



DAS FAGUS*-MENÜ – EINE KOSTPROBE DER CHARAKTERISTISCHEN GERICHTE UNSERER KÜCHE
EIN GENUSS VON DER WURZEL BIS ZUR BLATTSPITZE

OUR FAGUS-MENU – A TASTE OF OUR CUISINE'S CHARACTERISTIC FLAVOURS
A DELIGHT FROM THE TIP OF THE LEAF RIGHT DOWN TO THE ROOT*

AMUSE BOUCHE

* * *

MARONICRÈMESUPPE MIT SPECKPFLAUME
SWEET CHESTNUT CREAM SOUP WITH BACON-WRAPPED PLUM

* * *

NÜSSLISALAT MIT GEBRATENEM SPECK, CROÛTONS UND GEHACKTEM EI
LAMB'S LETTUCE WITH BACON, CROÛTONS AND EGG

* * *

GEBRATENES HIRSCHENTRECÔTE MIT EINER BAUMNUSSKRUSTE
AN PREISELBEER-PFEFFERSAUCE DAZU WINTERGEMÜSE, MARONI UND SPÄTZLI
*VENISON SIRLOIN WITH A WALNUT CRUST WITH CRANBERRY-PEPPER-SAUCE,
VEGETABLES, SWEET CHESTNUTS AND SPAETZLE*

* * *

DESSERTVARIATION „FAGUS“
DESSERT VARIATION „FAGUS“

CHF 99.00

*FAGUS : LAT. FÜR BUCHE / BEECH