

DINNER MENÜ

Donnerstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

SAISONAL. REGIONAL

Aus der Lodge Küche servieren abends trendige, saisonale Gerichte. Nicht selten mit Gemüse & Kräutern aus dem eigenen Garten. Ein regionales & saisonales Angebot ist uns wichtig und wir beziehen wo immer möglich unsere Produkte aus der Schweiz oder dem Alpenraum.

DREIERLEI DIP V

Apèroplättli mit Hummus, Muhammara, weisse Bohnen Dip, Spiced Nuts, Oliven und hausgemachte Focaccia CHF 17.50

Salatblätter und Kernen Birnen- Senfdressing CHF 10.50

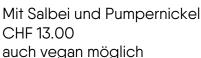
HERBST SALAT №

Radicchio und Nüsslisalat mit lauwarmen Trauben und karamellisierter Walnuss CHF 16.00

BEEF TATAR 80G (CH)

Mit Meerrettichemulsion, eingelegten Eierschwämmli und Radiesli dazu hausgemachte Focaccia CHF 26.00

BLUMENKOHLSUPPE \mathscr{D}



GRILLIERTE ZWETSCHGEN

Mit Linsencrème und Holzkohlesenf CHF 16.00

PROSCIUTTO CRUDO (IT)

Portion fein geschnittener Prosciutto Crudo CHF 17.00

Vegetarisch Rein pflanzlich Bitte informiere uns über Allergien und Intoleranzen. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

HIRSCH ENTRECOTE IM KRÄUTERMANTEL (AT)

Kürbisrisotto, Heidelbeeren, Rosenkohl und Jus CHF 48.00 Mit Pouletbrust (CH) statt Hirsch CHF 41.-

KÜRBISRISOTTO 🖉

Heidelbeeren, Rosenkohl und Zwiebeljus CHF 30.00 auch vegan möglich

KARTOFFELGNOCCHI 🖉

Mit Steinpilzen, karamellisierten Zwiebeln und Pastinakencreme CHF 34.00

POCHIERTE BIRNE 🖉

Mit Schokolade, Vanille Crémeux und Zitronengel CHF 13.00

HOLUNDERSUPPE &

Nach Grossmutter's Art mit Sauerrahmglace und Mandelhippe CHF 13.00

I LOVE AFFOGATO

Espresso und Vanilleglacé CHF 8.50

GLACÉKUGEL Glatsch Surava

Sauerrahm Vanillé Nocciola Schokoladensorbet Himbeersorbet Sanddornsorbet Pro Kugel CHF 4.- / Rahm CHF 1.50.-