

thanksgiving menü 2018

butternusskürbissuppe, karamellierte birnen, knuspriger malbuner kräuterspeck

gebackenes dinkelküchlein mit edlen kernser rahmpilzen

schweizer trutzhahn aus dem holzofen, geröstetes rosenkohl-maroni gemüse,
süsskartoffel-thymianpüree, würzige cranberries, speckbohnen

kürbis-schokoladenküchlein, doppelrahmglacé, preiselbeerragoût

CHF 105 pro person