

## Menu

### «Saaser Gaumengaudi»

#### Herzhafter Herbstsalat mit sautiertem Speck, Pilzen, Trauben und Kürbis an Nuss-Dressing

Salade d'automne au lard, champignons, raisins et potiron sautés au dressing de noix.  
*Autumn salad on a nut dressing with sautéed bacon, mushrooms, grapes, and pumpkin*

#### Osso bucco « Gremolata » auf geschmortem Wurzelgemüse, serviert mit feiner Bramata oder hausgemachten Spätzli

Ossobuco « Gremolata » sur légumes racines braisé, servit avec Bramata ou Spätzli  
*Veal-Ossobuco "Gremolata" on sautéed vegetable, served with Bramata or spätzli*

#### Limetten-Basilikum-Süppchen mit Beeren und hausgemachtem Melonen-Sorbet

Soupe froide de limettes et basilique aux baies et au sorbet de melon maison  
*Cold lime-basil soup with berries and home-made melon sorbet*

CHF 65.-

