

Vorspeise / Starter:

**Kürbisschaumsüppchen mit Appenzeller-Croutons
und Kräuteröl** **6,50 EUR**

*Pumpkin foam soup with Appenzeller croutons
and herbal oil*
A,B,D,E,F,I,K

**Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit gebratenen Garnelen
und Kürbisschaum** **16,50 EUR**

*Home-made pumpkin gnocchi with fried prawns
and pumpkin foam*
A,D,E,F

Hauptspeise / Main Course:

**Gefüllte Maispoulade mit einer Kräuterfarce
an herbstlichem Gemüse und Sesam-Kartoffelbällchen** **21,50 EUR**

*Filled corn poulard with herbal stuff on fallish vegetables
and sesame potato balls*
A,B,D,E,F

**Zanderfilet mit Kartoffel-Nusskruste, an Kürbis-Mandelschaum
mit Tagliatelle und kandierten Kirschtomaten** **23,50 EUR**

*Zander filet with potato-nut crust on pumpkin-almond foam
and candied cherry tomatoes*
A,B,D,E,F,H,I,K

Dessert / Sweet:

Hausgemachtes Kürbis Parfait **8,50 EUR**

Home-made pumpkin parfait
A,B,D,F,I,K

VEGAN

**Frischer Friseesalat mit roh mariniertem Kürbis
und sautierten Pflaumen**

12,50 EUR

*Fresh frisee lettuce with raw marinated pumpkin
and sauted plums*

VEGETARISCH / *vegetarian:*

**Herbstlicher Blattsalat mit marinierten Kürbisspalten,
Himbeer-Vinaigrette und kandierten Nüssen**

13,90 EUR

*Fallish leaf salad with marinated pumpkin wedges,
raspberry-vinaigrette and candied nuts*
I,K

“Funghi di bosco” Bolognese mit Linguine

14,50 EUR

“Funghi di bosco” bolognese with linguine
A,D,E,F