

*Ungel Meriv*

VORSPEISE

HIRSCH CARPACCIO  
Kaki, Peperoncini

26

ZWISCHENGANG  
NACH EMPFEHLUNG

HAUPTGERICHT

PERLHUHNBRUST UND  
GEBRATENE ENTENLEBER  
Rosa Pfeffer, Butterspätzli

46

DESSERT

AUSERLESENE  
KÄSESPEZIALITÄTEN

16

HERBSTDESSERT  
NACH EMPFEHLUNG

3 Gänge 88

4 Gänge 98

5 Gänge 116

# Speise KARTE

## VORSPEISEN

<b>GRÜNER BLATTSALAT</b>	<b>13</b>
<i>Hausdressing</i>	
<b>NÜSSLERSALAT</b>	<b>16</b>
<i>Kaki, Datteln, Feigensendressing</i>	
<b>SCHWARZWURZELSUPPE</b>	<b>18</b>
<i>Spiezer Trüffel</i>	
<b>ENTENLEBER TERRINE</b>	<b>28</b>
<i>Zwetschgen Chutney, gebrannte Mandeln</i>	
<b>EDEN SHRIMPS</b>	<b>34</b>
<i>Kräuter - Knoblauch</i>	

## HAUPTSPEISEN

<b>RANDENSTEAK</b>	<b>24</b>
<i>Haselnussmantel, Wintergemüse, Tajarin</i>	
<b>RINDSSCHMORBRATEN</b>	<b>42</b>
<i>Kartoffelstock, Wintergemüse</i>	
<b>REICHENBACHER LAMM</b>	<b>36</b>
<i>Ragout-Dijonaise, Kartoffelstock</i>	
<b>KALBSGESCHNETZELTES</b>	<b>48</b>
<i>Butterrösti, Rahmsauce</i>	
<b>RINDSFILETGOULASCH DIABLE</b>	<b>52</b>
<i>Tajarin</i>	
<b>RINDSFILETMIGNON</b>	<b>63</b>
<i>Butterrösti, Wintergemüse, Café de Paris</i>	

## FÜR ZWEI

<b>REHRÜCKEN IM OFEN GEBRATEN</b>	
<i>Butterspätzli</i>	
<i>Wintergemüse</i>	
<i>Wildrahmsauce</i>	

<b>SERVIERT IN ZWEI SERVICES</b>	
<b>PRO PERS. 76</b>	