

Herbstliche Köstlichkeiten

Marronicrèmesuppe

Chilinüsse, Zimt-Praline | 14.50

Bunter Randensalat

gezupfter Büffelmozzarella, Brunnenkresse,
Honig-Dressing | 18.50

Kaninchenfilet im Sesammantel

Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen,
Wiesenkräutersalat, Wildkräuterpesto | 25.50

Vegetarischer Herbstteller

Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl,
sautierter Wirsing, Spätzli, glasierte Marroni,
Preiselbeeren, Safranbirne | 31.50

Wildgeschnetztes

Pilzrahmsauce, Jus, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli,
glasierte Marroni, Preiselbeeren, Safranbirne | 45.50

Hirschentrecôte

Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, glasierte Marroni,
Preiselbeeren, Safranbirne | 49.50

Rehentrecôte

rosa gebraten, Heidelbeerjus, Rotkraut,
Rosenkohl, Spätzli, glasierte Marroni, Preiselbeeren,
Safranbirne | 54.50

hafenrestaurant
ESSEN, FEIERN, SEIN AM ZUGERSEE 

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien
und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 glutenfrei  vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.09.