

Gourmet Herbstmenu im ErnerGarten

09. bis 31. Oktober
jeden Freitag & Samstag

Vorspeise

Randentatar & Cicorino Rosso

frischer Meerrettich, Schnittlauch & Beurre Blanc

Suppe

Hokkaido Kürbissuppe & handgetauchte Jakobsmuschel

Tom Ka Schaum, Kürbiskernöl & Raps

I. Zwischengang

Zigergnocchi & Trockenfleisch

Walliser Aprikosen, Zwiebel, Baumnüsse & Alpkäse

II. Zwischengang

Lostallo Lachs & Ochsenchwanz

Sellerie, Safran & Jus

Hauptgang

Rehrücken

Rande, Kirschkpflaumen, rote Zwiebeln & Brioche

Käse

Blauschimmelkäse

Früchtebrot, Preiselbeeren & Balsamico

Dessert

Erner Kirschkpflaumen

Butter, Fior di Latte & Joghurtespuma

Preise: (in CHF inkl. MwSt. - Änderungen vorbehalten)

3 Gänge (VO/SU-HG-D): **85**

4 Gänge (VO-SU-HG-D): **97**

5 Gänge (VO-SU-Gnocchi-HG-D): **109**

6 Gänge (VO-SU-Gnocchi-Lachs-HG-D): **124**

7 Gänge (VO-SU-Gnocchi-Lachs-HG-Kä-D): **138**

freie Gangwahl fallweise mit Aufpreis
vegetarisch nur auf Voranmeldung

Gourmet Herbstmenu im ErnerGarten

Weinempfehlungen & Weinbegleitung



<i>Vorspeise</i>	10cl
Rosé du Gamay, 2022 Domaine de Beudon, Fully	8
<i>Suppe</i>	
Heida „Les Pyramides“, 2025 Diego Mathier, Salgesch	8.5
<i>I. Zwischengang</i>	
Bourgogne blanc „La Marguerite“, 2023 Paul Crochot, Burgund FR	8
<i>II. Zwischengang</i>	
Arbois, Savagnin „Ouillé“, 2018 Domaine de La Pinte, Jura FR	10
<i>Hauptgang</i>	
Cornalin „Les Pyramides“, 2025 Diego Mathier, Salgesch	8.5
<i>Käse</i>	(5cl)
Pinot Noir Muté, 2023 Cave Caloz, Miège	9.5
<i>Dessert</i>	
Rosécco „Fortunella“ Cave du Rhodan, Salgesch	8

Preise (in CHF inkl. MwSt.):

in der Begleitung werden 5cl pro Portion serviert

3 Gläser: 20,-

6 Gläser: 36,-

4 Gläser: 25,-

7 Gläser: 45,-

5 Gläser: 30,-