



Vorspeisen

Trilogie von der Kürbiscremsuppe

Speck-Crumbles, Schlagrahm, Kürbiskernöl

9.50

Nüsslisalat Nature

Nüsslisalat *Mimosa* mit gehacktem Ei

Nüsslisalat *Classico* mit gehacktem Ei, gebratenem Speck & Brot Crôutons

9.50 / 10.50 / 13.50

Frischkäse-Ravioli mit Preisselbeer-Konfit auf Waldpilz-Ragout

12.50

Burrata Humanitas

Cremiger Burrata auf Nüsslisalat mit Mandarinen-Pulp
& warmen Speck-Crumbles

14.50

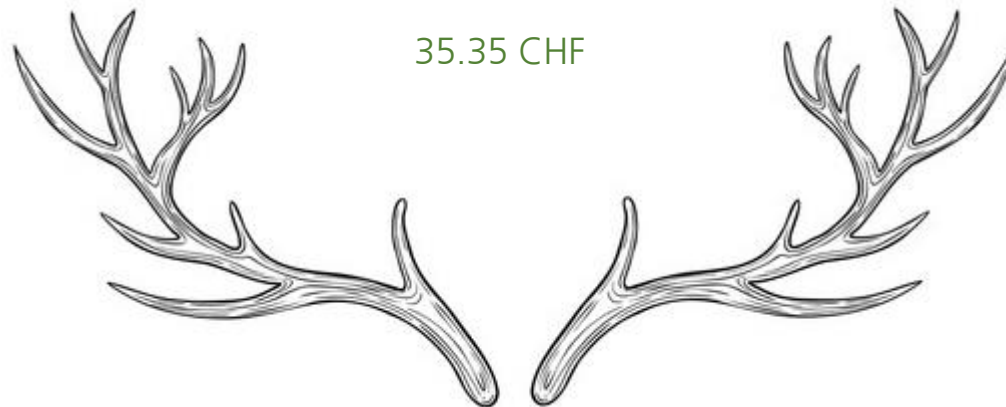


Im Humanitas wird's WILD

Serviert in der Gusspfanne

Rosa sautierte Rehschnitzel
Pfifferlings-Rahmsauce
Gebratene Serviettenknödel
Herbstliche Begleiter

35.35 CHF





Hauptgerichte

Hausgebeizter Hirschragout Jägerart
24.50

Sautierte Kalbsschnitzel an Cafe de Paris Sauce
30.50

Kurz gebratene Rindshuft-Kräuter-Streifen auf cremigem Weisswein Risotto
32.50

Toast *Hubertus*
Rehgeschnetzeltes an Waldpilz-Rahmsauce & Speckwürfeli
auf Toast
29.50

Vegetarische Herbstteller

In Butter geschwenkte Serviettenknödel mit Pfifferlings-Trauben-Ragout
25.50

Cremiges Weisswein-Risotto mit Kürbis-Pilzragout
22.50

Alle Hauptgerichte (ausser Vegi-Gerichte) werden mit Herbstlicher Gemüsegarnitur sowie einer Beilage nach Wahl serviert:
Spätzli, Serviettenknödel, Butternudeln, Schupfnudeln, Pommes frites
