

speisen

# Hermans Eck

ein wilder abend in 5 akten

## fleisch und fisch Fr. 105.00

### marronicrèmesuppe

mit amaretto-espuma und baumnuss-feigen empanada

### geschmortes wildschweinkopfbäggli

an portweinlack mit geräuchertem selleriepüree und knusprigem lauchstroh

### in quittensaft gebeiztes luzerner saiblingsfilet

auf randen-carpaccio mit apfel-sauerampfer wolke und puri puri crunch

### hirschfilet und gezupftes reh

mit spätzli, rotkohl und glacierten marroni

### herbstliche dessertvariation

## ganz vegetarisch Fr. 95.00

### marronicrèmesuppe

mit amaretto-espuma und baumnuss-feigen empanada

### in portwein und honig geschmorte randen

auf geräuchertem selleriepüree und knusprigem lauchstroh

in quittensaft gebeiztes süsskartoffel-involtini mit apfel-sauerampfer wolke und puri puri crunch

### duett vom igelstachelbart und steinpilz

mit spätzli, rotkohl und glacierten marroni

### herbstliche dessertvariation

wir gewähren bei barzahlung  
per sammelrechnung ab Fr. 150.00 5% rabatt.