



LE MENU



Hirsch-Carpaccio mit Belper Knolle, Portulak,
Zedernkerne, Balsamico, Baumnussöl

Champignon-Rahmsuppe mit Portwein
und Thymian-Parfait

Schweizer Kaninchenfilet im Rohschinken gebraten
und Hasenpfeffer im Brown-Ale gebeizt
mit Schupfnudeln und Gemüse

Dreierlei Käse
mit seinen Garnituren

Herbstliches Dessert-Trio Bistro 54
Chai-Crème, Marroni,
Zwetschgen, Pistazien



3 Gang 79.- / 4 Gang 87.- / 5 Gang 93.-

MEHR GLUSCHT ALS HUNGER



Kürbis-Formaggini-Baguette mit Reh-Rohschinken,
Kürbiskernöl, Kernen und Balsamico,
Blattsalat an Preiselbeer-Vinaigrette

oder

Pro-Specie-Rara-Kürbisrahmsuppe mit Amaretto,
Amaretti-Streusel und Kürbis-Curry-Muffin

Reh-Saltinbocca an Holunderbeeren-Portwein-Jus
mit Steinpilz-Ravioli und Gemüse

Dreierlei Käse mit seinen Garnituren

oder

Chai-Crème brûlée
mit Johannisbeer-Sorbet aus Grafenort

59.-

Sina oder Priscilla beraten sie gerne über eine mögliche Bier- oder Wein-Empfehlung.