



# Restaurant Kreuz-Schoren

## Herbst Angebot

### Vorspeisen

<b>Kürbis-Kokoscremesuppe</b>   <b>VEGETARISCH</b> mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	11.50
<b>Nüsslisalat "Mimosa"</b> <b>VEGETARISCH</b> mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren	10.50
<b>Friséesalat "Knolle"</b>  mit gedünsteten Waldpilzen, Speckstreifen, Kürbis und glasierten Maroni	13.00
<b>Hausgemachte Steinpilz-Ravioli an Trüffelbutter</b> <b>VEGETARISCH</b> mit Kürbis, Baumnüssen und Parmesanchips	<b>VP</b> 19.50 <b>HG</b> 35.00

### Hauptgänge

<b>Währschafter Rehpfeffer "Bündner Art" (EU)</b> mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel garniert mit Eierschwämmli und Speckstreifen	37.00
<b>Hirschfilet Medaillon im Trüffel-Pilzmantel (EU)</b> auf Hummus-Beet an Portwein-Jus, serviert mit Rosenkohlblätter und Kürbisgemüse	46.00
<b>Zartes Rehschnitzel vom Bäggli an Whisky-Wildrahmsauce (EU)</b> mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel	44.00
<b>Reichhaltiger Herbststeller "Schoren"</b> <b>VEGETARISCH</b> Käsespätzli, geschmortem Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbisgemüse und Preiselbeer-Apfel, garniert mit Feige und karamellisierten Trauben	33.00

### Desserts

<b>Vermicelles oder Coupe Nesselrode</b>	10.50	14.00
<b>Haselnuss-Espressomousse</b> mit feinen Schokoraseln		13.00
<b>Zwetschgen-Parfait im Schokoladenmantel</b> mit seinem Kompott und Krokant		14.00