

## HERBST IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### KLEINE VORSPEISEN

---

Gerösteter Brotsalat Mit Speck, Eierschwämmli, Trauben und Kräuter serviert mit wenig Blattsalat an einem Trüffeldressing	11.50	
Weisses- Zwiebelsüppchen mit Kaffeernote	10.50	17.50
-mit gebratenem Hirschfilet- Spiess	14.50	24.50
Gorgonzola Mousse mit Chiccorino rosso, caramelisierten Baumüssen und hausgemachten Krackern	11.50	
- mit Hirschsalsiz	13.50	

---

## HERBST IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### DESSERT

---

Franz krasser Schokokuchen Mit Zwetschgenkompott & Schlagsahne	10.90
Homemade Ice Cream *vegan* Kokos, Zitrone & Thymian	6.90

---

**Hausspezialität**  
Leckere, hausgemachte Kuchen, unsere saisonale Auswahl  
findest du in der Vitrine.

Wenn bei Tischreservierungen Vorspeisen ohne Hauptgang bestellt werden  
verrechnen wir euch Fr. 5.00 Aufpreis

## HERBST IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### HAUPTGANG

---

<b>Gebratener Geissenkäse</b>	<b>26.50</b>
Auf buntem Blattsalat mit jungem Spinat & Birnen an einem Preisselbeer-Dressing serviert mit Röstbrot	

---

<b>Pikanter Kürbis und Weisskohl</b>	<b>26.50</b>
In knuspriger Hülle mit hausgemachtem Vanille-Birnenchutney auf rotem Linsen- Quinoa Beet	

---

-mit gebratenen Riesencrevetten	<b>34.50</b>
---------------------------------	--------------

---

<b>Kartoffel- Schupfnudel *vegan*</b>	<b>27.00</b>
hausgemacht, mit grünen Bohnen, Kürbis und Judasohren an Kokos-Currysauce mit Zitronengras	

---

<b>Mediterranes Rindstatar à la Franz</b>	<b>20.50</b>	<b>29.50</b>
mit Dörrotomaten & einem Schuss Cognac, dazu geröstetes Brot		

---

## HERBST IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### HAUPTGANG

---

<b>Hirschrücken à la Noel</b>	<b>39.00</b>
rosa gebraten an Schokoladenjus mit Zwetschgen und geschmortem Marroni-Rotkraut	

---

<b>Kaninchenrückenfilet</b>	<b>29.00</b>
Aus dem Ofen, im Speckmantel serviert mit Gin-Sauerkraut	

---

### BEILAGEN

---

<b>Haselnusskartoffeln</b>	<b>5.00</b>
----------------------------	-------------

---

<b>Linguine mit Fichtennadelaroma</b>	<b>6.00</b>
---------------------------------------	-------------

---

Wenn Beilagen ohne Hauptgänge bestellt werden verrechnen wir euch Fr. 5.00 Aufpreis

Herkunft Fleisch: Rind (CH), Wild (AT), Kaninchen (CH)  
Crevetten (VT)