

## SPEISEKARTE ARCADIA

### WOCHENSPEZIALITÄTEN

Nüsslersalat mit Haselnussdressing Ei, Speck und Trauben	14
Kürbis-Tarte-Tatin mit Ziegenkäsemousse Bunter Herbstsalat	22
Geschmorte Hirschkopfbacken mit Rotweinsauce Maronispätzli, Rosenkohl und Büschelbirne	38/32
Gedämpftes Heilbuttfilet mit Pernodkräutersauce Salzkartoffeln und Kefen	36/30

---

### KULINARISCHES VOM TAG

Salat nach Wahl		9.00
<b>Kalbfleischpastetli</b> mit Champignons Erbsli und Rüeblli	Menü 1	17.50
<b>Fleischvogel</b> mit Rotweinsauce Kartoffelstock, gratinierter Fenchel	Menü 2	19.50
<b>Weisswein-Mascarpone-Risotto</b> mit Kürbiswürfeln gehobeltem Parmesan	Vegiteller	16.50
<b>Schokoladenschnitte</b>	Dessert	6.50

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein (Schweiz), Hirschkopfbacken (Neuseeland), Heilbutt (Holland)

Kalb, Fleischvogel (Schweiz)

---

### WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein

Blanc de Noir Gregor Kuonen AOC 2018

Pinot Noir

1 dl

7.80

Wallis, Schweiz

7.5 dl

49.00

Gregor Kuonen Caveau du Salquenen

Rotwein

Sélection Gregor Kuonen Ass. Rouge AOC 2018

Cabernet Sauvignon, Gamay

1 dl

8.70

Wallis, Schweiz

7.5 dl

60.00

Gregor Kuonen Caveau du Salquenen