

## 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>Blut- und Leberwurst</b> mit Salzkartoffeln, Sauerkraut Apfelschnitze	Menü 1	17.50
<b>Hirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce</b> Pilzrisotto Rosenkohl	Menü 2	19.50
<b>Käseravioli</b> mit Salbeirahmsauce	Vegiteller	16.50
<b>Maronischnitte</b>	Dessert	6.50

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

Fleisch- und Fischdeklaration

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

Blut- und Leberwurst (Schweiz), Hirsch (Österreich)

---

### 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