

Herbsthits vom Matterhorn

<i>Kürbis-Karotten-Suppe</i>	<i>klein</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>mit gebratenem Speck</i>	<i>groß</i>	<i>Euro</i>	<i>7,90</i>
<i>Herbstspätzli</i>		<i>Euro</i>	<i>15,90</i>
<i>Hausgemachte Spätzli in Weißwein-Sahne-Sauce mit frischen Pilzen, Speck und Zwiebeln angebraten, mit Birnen verfeinert und mit Raclettekäse überbacken</i>			
<i>Cordon bleu vom Kalb</i>		<i>Euro</i>	<i>24,50</i>
<i>gefüllt mit Appenzeller Käse, an Marsalasaucce, dazu wahlweise Röstli oder Spätzli</i>			
<i>Schweinefilet im Schinkenmantel</i>		<i>Euro</i>	<i>20,90</i>
<i>mit getrockneten Pflaumen gefüllt, an Portweinjus dazu wahlweise Röstli oder Spätzli</i>			
<i>Röschtli Herbstzauber</i>		<i>Euro</i>	<i>18,50</i>
<i>mit Hähnchengeschnetzeltem und Birnen, an einer Steinpilzsauce</i>			
<i>Orangen-Zimt Panna Cotta</i>		<i>Euro</i>	<i>6,90</i>
<i>Mit frischen Früchten</i>			