

Herbsthits vom Matterhorn

<i>Kürbis-Karotten-Suppe</i>	<i>klein</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>mit gebratenem Speck</i>	<i>groß</i>	<i>Euro</i>	<i>8,90</i>
<i>Herbstspätzli</i>		<i>Euro</i>	<i>17,90</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>27,90</i>
<i>gefüllt mit Appenzeller Käse, an Marsalasaucce, dazu wahlweise Röstli oder Spätzli</i>			
<i>Schweinefilet im Schinkenmantel</i>		<i>Euro</i>	<i>23,90</i>
<i>mit getrockneten Pflaumen gefüllt, an Portweinjus dazu wahlweise Röstli oder Spätzli</i>			
<i>Röschi Herbstzauber</i>		<i>Euro</i>	<i>18,50</i>
<i>mit Birnen, Zwiebeln und Weißwein gebraten an einer Steinpilzsauce</i>			
<i>Mit gebratener Hähnchenbrust</i>		<i>Euro</i>	<i>19,90</i>
<i>Orangen-Zimt Panna Cotta</i>		<i>Euro</i>	<i>6,90</i>
<i>Mit frischen Früchten</i>			