



Herbstlicher Wildabend

16.10.2026



Amuse-Bouche

Wildschwein-Salsiz & Bergkäse

mit Birnen-Chutney, schwarzer Baumnuß und Sauerteigcracker

Vegetarisch:

Bergkäse

mit Birnen-Chutney, schwarzer Baumnuß und Sauerteigcracker



Vorspeise

Reh-Carpaccio

mit Nüsslalat, Preiselbeeren, Belper Knolle und Fleur de Sel

Vegetarisch:

Nüsslalat

mit Wachtelei und Belper Knolle



Suppe

Marroni-Kürbis-Cremesuppe

mit Kürbis, Kräuteröl und gerösteten Kürbiskernen



Zwischengang

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli

mit Salbeibutter und Parmesan



Hauptgang

Hirschpfeffer

mit Wacholder-Rotweinsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeeren
dazu Büschelbirne

Vegetarisch:

Randenpfeffer

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeeren
dazu Apfel oder Büschelbirne



Dessert

Warme Zwetschgen

mit Apfel-Crumble,
Zimtparfait und karamellisierten Baumnüssen



Schlossgarten Riggisberg
einzigartig vielfältig

5-Gang-Menü:

CHF 97 pro Person

5-Gang-Menü Vegi:

CHF 89 pro Person

mit Weinbegleitung:

CHF 130

mit alkoholfreier Begleitung: CHF 125

