



Menüvorschlag CHF 83.00

Vorspeisen zur Auswahl:

NÜSSLISALAT MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING
oder

NÜSSLISALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS AN ITALIENISCHEM DRESSING
oder

BUNTE BLATTSALATE MIT STREIFEN VON DER GERÄUCHTERTEN ENTENBRUST
AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

Suppe in der Espressotasse serviert:

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERNEN IN DER ESPRESSOTASSE SERVIERT

Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES KALBSSTEAK AN CHAMPAGNERRAHMSAUCE
oder

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“
oder

POCHIERTE SEEZUNGENFILET - RÖLLCHEN AN SAFRANSAUCE

alles serviert mit

MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT

sowie WEISSWEINRISOTTO* und POMMES FRITES* auf Vorlegeplatten (*Alternativen möglich)

Vegetarischer Hauptgang:

RAGOUT VOM GRILLGEMÜSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN AUF SAFRANRISOTTO

Dessert zur Auswahl:

WARMER APFELKUCHEN MIT LIPP'S VANILLE EIS
oder

MARINierter ORANGENSALAT MIT MASCARPONEHAUBE
oder

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA
oder

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT FRÜCHTEGARNITUR

Weinvorschläge:

2024 ARVEJA – LANGHE ARNEIS – DOC, PRUNOTTO

Piemont, Italien 7.5dl / CHF 48.50

2022 BANSELLA - NIZZA DOCG, PRUNOTTO

Piemont, Italien 7.5dl / CHF 53.00