



## Menüvorschlag CHF 68.00

### Vorspeisen zur Auswahl:

BUNTE BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

*oder*

NÜSSLISALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS AN ITALIENISCHEM DRESSING

*oder*

KAROTTENCRÈMESUPPE MIT FRISCHEM INGWER UND RAHMTUPFER

### Hauptspeisen zur Auswahl:

MAISPOULARDENBRUST IM ROHSCHINKENMANTEL MIT SALBEI AN MARSALAJUS

*oder*

ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE AN MORCHELRAHMSAUCE

*oder*

GEBRATENE ZANDERFILETS AUF CURRYSAUCENSPIEGEL

*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:

TIRAMISÙ MIT FRÜCHTEGARNITUR

*oder*

WARMES COLORADO BROWNIE MIT LIPP'S VANILLE EIS

*oder*

LIPP'S APFELSORBET MIT CALVADOS

*oder*

HAUSGEMACHTES CARAMEL-KÖPFLI MIT RAHMTUPFER

### 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