

# Menüvorschlag CHF 68.00

## Vorspeisen zur Auswahl:

**BUNTE BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING**

*oder*

**GRÜN- UND BLEICHSPARGELSTANGEN AUF FRÜHLINGSSALATBETT  
AN SAUCE VINAIGRETTE**

*oder*

**LEICHTE CRÈMESUPPE AUS GRÜN- UND BLEICHSPARGEL  
MIT EINLAGE UND RAHMTUPFER**

## Hauptspeisen zur Auswahl:

**GEBRATENES POULET-PAILLARD AN SAUCE BÉARNAISE**

*oder*

**ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE AN PFEFFERRAHMSAUCE**

*oder*

**GEBRATENE ZANDERFILETS AN KRESSESAUCE MIT PROSECCO**

*alles serviert mit*

**MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT**

*sowie SAFRANRISOTTO\* und THYMIANKARTOFFELN\* 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*

**PANNA COTTA MIT MARINIERTEN ERDBEEREN**

*oder*

**HAUSGEMACHTES CAMEL-KÖPFLI MIT RAHMTUPFER**

## Weinvorschläge:

**2021 MAVRIO BIANCO DI NEGROAMARO, APULIEN ITALIEN 7.5dl / CHF 48.50**

**2020 MAVRIO NEGROAMARO DI SALENTO, SALENTO ITALIEN 7.5dl / CHF 53.00**