

Menüvorschlag CHF 98.00

NÜSSLISALAT MIT GERÄUCHERTEN ENTENBRUSTSTREIFEN AN KRÄUTERBALSAMICO-DRESSING

KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE MIT MANDELBLÄTTCHEN IN DER ESPRESSOTASSE SERVIERT

GEBRATENE ZANDERFILETS AN BEURRE BLANC AUF LAUCHBEET MIT WEISSWEINRISOTTO

ERFRISCHENDES ZITRONENSORBET MIT PROSECCO

KALBSSCHNITZEL VOM GRILL AN MORCHELRAHMSAUCE MIT BUTTERNUDELN UND MARKTGEMÜSE

WARMES SCHOKOLADENBROWNIE MIT LIPP'S VANILLEEIS UND 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