

Menüvorschlag CHF 68.00

Vorspeisen zur Auswahl:

LOLLOSALAT MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

BUNTE BLATTSALATE MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND KRÄUTERN
AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

GAZPACHO (RASSIGE, KALTE, SPANISCHE TOMATENSUPPE)

Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES POULET-PAILLARD AUF TOMATEN-CONCASSÉE MIT SOMMERKRÄUTERN

oder

ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE AN PFEFFERRAHMSAUCE

oder

GEBRATENE ZANDERFILETS AUF KOKOS - 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

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