

MENÜVORSCHLAG – CHF 98

Lollosalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico Dressing

Gazpacho
rassige, kalte, spanische Tomatensuppe

pochierte Seezungenröllchen an Beurre Blanc
auf Lauchbeet mit Wildreis

erfrischendes Zitronensorbet mit Prosecco

Kalbsschnitzel vom Grill an Morchelrahmsauce
mit Butternudeln und Marktgemüse

hausgemachtes Panna Cotta
mit marinierten Erdbeeren und Rahmtupfer

WEINVORSCHLÄGE

2024 Equilibrio Sauvignon Blanc, Jumilla DO
7.5 dl – CHF 48.5

2023 Equilibrio Selección, Jumilla DO
7.5 dl – CHF 53