



# 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 CAMEL-KÖPFLI MIT RAHMTUPFER**

## Weinvorschläge:

**2022 CARRAMIMBRE VERDEJO** Rueda, Spanien 7.5dl / CHF 48.50

**2020 CARRAMIMBRE CRIANZA**, Ribera del Duero, Spanien 7.5dl / CHF 53.00

*Datum*