

Menüvorschlag CHF 68.00

Vorspeisen zur Auswahl:

BUNTE BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

NÜSSLISALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS AN ITALIENISCHEM DRESSING

oder

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

Hauptspeisen zur Auswahl:

MAISPOULARDENBRUST IM ROHSCHINKENMANTEL MIT SALBEI AN MARSALAJUS

oder

ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE VOM GRILL AN PFEFFERRAHMSAUCE

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

PANNA COTTA MIT WALDBEERENCOMPOT

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