



# Menüvorschlag CHF 83.00

## Vorspeisen zur Auswahl:

**KLEINES RINDSTARTAR MIT SALATBOUQUET AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING**

*oder*

**INSALATA CAPRESE (BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN UND PESTOPASTE)**

*oder*

**LOLLOSALAT MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN BALSAMICO DRESSING**

## Intermezzo in der Espressotasse serviert:

**MELONENKALTSCHALE MIT WEISSEM PORTWEIN**

## Hauptspeisen zur Auswahl:

**GEBRATENES KALBSSTEAK AUF TOMATEN-CONCASSÉE MIT SOMMERKRÄUTERN**

*oder*

**RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“**

*oder*

**POCHIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN AN WEISSWEIN - LIMETTENRAHMSAUCE**

*alles serviert mit*

**MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT**

*sowie SAFRANRISOTTO\* und POMMES FRITES\* auf Vorlegeplatten*

*(\*Alternativen möglich)*

## Vegetarischer Hauptgang:

**RAGOUT VOM GRILLGEMÜSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN AUF SAFRANRISOTTO**

## Dessert zur Auswahl:

**WARMER APFELKUCHEN MIT LIPP'S VANILLE-EIS**

*oder*

**FRISCHE ERDBEEREN MIT MASCARPONEHAUBE**

*oder*

**HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA**

*oder*

**MOUSSE AU CHOCOLAT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND RAHMTUPFER**

## Weinvorschläge:

**2025 EQUILIBRIO SAUVIGNON BLANC, JUMILLA DO 7.5dl CHF 48.50**

**2023 EQUILIBRIO SELECCIÓN, JUMILLA DO 7.5dl CHF 53.00**