



Menüvorschlag CHF 83.00

Vorspeisen zur Auswahl:

KLEINES RAUHLACHSTARTAR MIT SALATBOUQUET AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

GRÜN- UND BLEICHSPARGELSTANGEN AUF FRÜHLINGSSALATBETT AN SAUCE VINAIGRETTE

oder

BUNTE BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

Intermezzo:

LEICHTE KRESSECRÈMESUPPE MIT RAHMTUPFER IN DER ESPRESSOTASSE SERVIERT

Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES KALBSSTEAK AN SAUCE BÉARNAISE

oder

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

oder

POCHIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN AN ZITRONENRAHMSAUCE MIT VODKASPRITZER

alles serviert mit

MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT

sowie SAFRANRISOTTO und THYMIANKARTOFFELN* 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:

LANSIÒ MERLOT BIANCO, CANTINA IL CAVALIERE Tessin 7.5dl / CHF 48.50

ARTÙ MERLOT ROSSO, CANTINA IL CAVALIERE Tessin 7.5dl / CHF 53.00