

Menüvorschlag CHF 98.00

AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERNÖL

GEBRATENE ZANDERFILETS 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 WALDBEEREN

Weinvorschläge:

2024 ARVEJA – LANGHE ARNEIS – DOC, PRUNOTTO
Piemont, Italien 7.5dl / CHF 48.50
2022 BANSELLA - NIZZA DOCG, PRUNOTTO

Piemont, Italien 7.5dl / CHF 53.00