

MENÜVORSCHLAG – CHF 68

VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

bunte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen an Balsamico Dressing

Nüsslisalat mit gehacktem Ei an französischem Dressing

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
mit Rahmtupfer

HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

Maispoulardenbrust im Rohschinkenmantel mit Salbei an Marsalajus

rosa gebratenes Rindsentrecôte vom Grill an Pfefferrahmsauce

grillierte Lachstranche an Curry-Limetten-Rahmsauce

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

warmes Colorado Brownie mit Lipp's Vanille-Eis

Panna Cotta
mit marinierten Waldbeeren

hausgemachtes Caramel-Köpfl
mit Rahmtupfer

WEINVORSCHLÄGE

2025 Château d'Agel «Les Bonnes» Blanc
Minervois AOC, Frankreich
7.5 dl – CHF 48.5

2025 Château d'Agel «Les Bonnes» Rouge
Minervois AOC, Frankreich
7.5 dl – CHF 53