



Menüvorschlag CHF 83.00

Vorspeisen zur Auswahl:

KLEINES RINDSTARTAR MIT SALATBOUQUET AN ITALIENISCHER SALATSAUCE

oder

NÜSSLISALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS AN FRANZÖSISCHER SALATSAUCE

oder

BUNTE BLATTSALATE MIT STREIFEN VON DER GERÄUCHTERTEN ENTENBRUST
AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

Suppe in der Espressotasse serviert:

KAROTTENCRÈMESUPPE MIT FRISCHEM INGWER UND RAHMTUPFER

Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES KALBSSTEAK AN CHAMPAGNERRAHMSAUCE

oder

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

oder

POCHIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN AN GELBER PAPRIKARAHMSAUCE

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:

WARMER APFELKUCHEN MIT LIPP'S VANILLE EIS

oder

MARINierter ORANGENSALAT MIT MASCARPONEHAUBE

oder

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA

oder

PANNA COTTA MIT WALDBEERENKOMPOT

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