

MENÜVORSCHLAG – CHF 68

VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

Lollosalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico Dressing

Eisbergsalat mit Brotcroûtons, gehobeltem Parmesan an Thousand-Island Dressing

Gazpacho

rassige, kalte, spanische Tomatensuppe

HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

gebratenes Poulet-Paillard auf Tomaten-Concassée mit Sommerkräutern

rosa gebratenes Rindsentrecôte an Pfefferrahmsauce

grillierte Lachstranche an Curry-Limetten-Rahmsauce

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

Tiramisù mit Früchtegarnitur

warmes Colorado Brownie mit Lipp's Vanille-Eis

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

hausgemachtes Caramel-Köpfler mit Rahmtupfer

WEINVORSCHLÄGE

2024 Equilibrio Sauvignon Blanc, Jumilla DO
7.5 dl – CHF 48.5

2023 Equilibrio Selección, Jumilla DO
7.5 dl – CHF 53