



# Menüvorschlag CHF 83.00

## Vorspeisen zur Auswahl:

KLEINES RINDSTARTAR MIT SALATBOUQUET AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

*oder*

INSALATA CAPRESE (BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN UND PESTOPASTE)

*oder*

LOLLOSALAT MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

## Intermezzo in der Espressotasse serviert:

MELONENKALTSCHALE MIT WEISSEM PORTWEIN

## Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES KALBSSTEAK AUF TOMATEN-CONCASSÉE MIT SOMMERKRÄUTERN

*oder*

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

*oder*

POCHIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN AN WEISSWEIN - LIMETTENRAHMSAUCE

*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:

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:

2021/2022 LANSILÒ BIANCO DI MERLOT, CANT IL CAVALIERE Tessin 7.5dl / CHF 48.50

2020 ARTU MERLOT ROSSO, CANT. IL CAVALIERE Tessin 7.5dl / CHF 53.00