



# Menüvorschlag CHF 72.00

## Vorspeisen zur Auswahl:

KLEINES RAUHLACHSTARTAR MIT SALATBOUQUET AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING  
*oder*  
GRÜN- UND BLEICHSPARGELSTANGEN AUF FRÜHLINGSSALATBETT AN SAUCE VINAIGRETTE  
*oder*  
BUNTE BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

## Intermezzo:

LEICHTE KRESSECRÈMESUPPE MIT RAHMTUPFER IN DER ESPRESSOTASSE SERVIERT

## Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES KALBSSTEAK AN SAUCE BÉARNAISE  
*oder*  
RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“  
*oder*

POCHIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN AN ZITRONENRAHMSAUCE MIT VODKASPRITZER

*alles serviert mit*

MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT

sowie **SAFRANRISOTTO\*** und **THYMIANKARTOFFELN\*** auf Vorlegeplatten (\*Alternativen möglich)

## 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:

2020 SAUVIGNON FRIULI, ROMANO VITAS Friaul, Italien 7.5dl / CHF 47.50

2020 HEBO TOSCANA ROSSO, AZIENDA PETRA Bolgheri, Italien 7.5dl / CHF 51.00