MENÜVORSCHLAG – CHF 68

VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

bunte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen an Balsamico Dressing

Nüsslisalat mit gehacktem Ei an französischem Dressing

Karottencrèmesuppe mit frischem Ingwer und Rahmtupfer

HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

Maispoulardenbrust im Rohschinkenmantel
mit Salbei an Marsalajus

rosa gebratenes Rindsentrecôte an Morchelrahmsauce

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

Lipp’s Apfelsorbet mit Calvados

hausgemachtes Caramel-Köpfli
mit Rahmtupfer

WEINVORSCHLÄGE

Château d'Agel "Les Bonnes" blanc
Minervois AOC, Frankreich
7.5 dl – CHF 48.5

Château d'Agel "Les Bonnes" rouge
Minervois AOC, Frankreich
7.5 dl – CHF 53