

MENÜVORSCHLAG – CHF 83

VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

Nüsslissalat mit gerösteten Speckstreifen, Brotcroûtons und gehacktem Ei
an französischem Dressing

Nüsslissalat mit in Butter sautierten Pfifferlingen und Kräutern
an italienischem Dressing

bunte Blattsalate mit gebratenen Champignons
an Balsamico Dressing

SUPPE IN DER ESPRESSOTASSE SERVIERT

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen

HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

gebratenes Kalbssteak an Proseccorahmsauce

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»

pochierte Seezungenröllchen an Curry-Limetten-Rahmsauce

alles serviert mit

Marktgemüse in Butter geschwenkt

sowie

Weissweinrisotto* und Rosmarinkartoffeln*
auf Vorlegeplatten (*Alternativen möglich)

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Ragout vom Grillgemüse mit frischen Kräutern auf Safranrisotto

DESSERT ZUR AUSWAHL

warmer Apfelkuchen mit Lipp's Vanille-Eis

marinierter Orangensalat mit Mascarponehaube

hausgemachte Crema Catalana

Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur

WEINVORSCHLÄGE

2025 Château d'Agel «Les Bonnes» Blanc, Minervois AOC, Frankreich
7.5 dl – CHF 48.5

2025 Château d'Agel «Les Bonnes» Rouge, Minervois AOC, Frankreich
7.5 dl – CHF 53