



Menüvorschlag CHF 83.00

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:

2021 MAVRIO BIANCO DI NEGROAMARO, APULIEN ITALIEN 7.5dl / CHF 48.50

2020 MAVRIO NEGROAMARO DI SALENTO, SALENTO ITALIEN 7.5dl / CHF 53.00