



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 ROSMARINKARTOFFELN * 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:

2025 EQUILIBRIO SAUVIGNON BLANC, JUMILLA DO 7.5dl CHF 48.50

2023 EQUILIBRIO SELECCIÓN, JUMILLA DO 7.5dl CHF 53.00