



Menüvorschlag CHF 68.00

Vorspeisen zur Auswahl:

BUNTE BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

NÜSSLISALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS AN ITALIENISCHEM DRESSING

oder

KAROTTENCRÈMESUPPE MIT FRISCHEM INGWER UND RAHMTUPFER

Hauptspeisen zur Auswahl:

MAISPOULARDENBRUST IM ROHSCHINKENMANTEL MIT SALBEI AN MARSALAJUS

oder

ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE AN MORCHELRAHMSAUCE

oder

GEBRATENE ZANDERFILETS AUF CURRYSAUCENSPIEGEL

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

oder

WARMES COLORADO BROWNIE MIT LIPP'S VANILLE EIS

oder

LIPP'S APFELSORBET MIT CALVADOS

oder

HAUSGEMACHTES CAMEL-KÖPFLI MIT RAHMTUPFER

Weinvorschläge:

2021 VILLA TORRE VERDICCHIO Region Marche, Italien 7.5dl / CHF 48.50

2020 CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE Toscana Centrale, Italien 7.5dl / CHF 53.00