

Menüvorschlag CHF 68.00

Vorspeisen zur Auswahl:

BUNTE BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

**GRÜN- UND BLEICHSPARGELSTANGEN AUF FRÜHLINGSSALATBETT
AN SAUCE VINAIGRETTE**

oder

**LEICHTE CRÈMESUPPE AUS GRÜN- UND BLEICHSPARGEL
MIT EINLAGE UND RAHMTUPFER**

Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES POULET-PAILLARD AN SAUCE BÉARNAISE

oder

ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE AN PFEFFERRAHMSAUCE

oder

GEBRATENE ZANDERFILETS AN KRESSESAUCE MIT PROSECCO

alles serviert mit

MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT

sowie SAFRANRISOTTO und THYMIANKARTOFFELN* 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

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

oder

HAUSGEMACHTES CAMEL-KÖPFLI MIT RAHMTUPFER

Weinvorschläge:

LANSILÒ MERLOT BIANCO, CANTINA IL CAVALIERE Tessin 7.5dl / CHF 48.50

ARTÙ MERLOT ROSSO, CANTINA IL CAVALIERE Tessin 7.5dl / CHF 53.00