

Menü 1

Tatar von hausgeräuchtem Lachs auf Briochetoast,
und Randencarpaccio an Nuss-Vinaigrette und Nüsslisalat

Rüebli-Orangencremesuppe
mit Ingwer

Kalbssteak 200gr. an Senfsamensauce
Spätzli und buntes Gemüse

Schokoladenküchlein
Gebrannte Creme und Guavesorbet

Preis CHF 97.00
300gr. plus CHF 11.00

Menü 2

Bunter Blattsalat
mit caramelisierten Cashewnüssen, Orangenfilet, Datteln und
geräuchte Entenbrust

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce
Nudeln und buntes Gemüse

Apfelstreuselkuchen
mit Zimtglace

Preis CHF 70.00

Menü 3

Randencremesuppe
mit Meerrettichschaum

Rindsfilet 200gr. an Rosapfeffersauce
Risotto und buntes Gemüse

Crème Brûlée
mit weisser Kaffee-Baileysglace
und Orangen-Dattelsalat

Preis CHF 78.00
300gr. plus CHF 11.00

Menü 4

Sellerie-Apfelcremesuppe
und Süsskartoffelchips

Rindsentrecôte 200gr. an Portweinjus
Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Schokoladenmousse
Black & White

Preis CHF 70.00
300gr. plus CHF 8.00

Fisch-Hauptgänge

Lachs 200gr. an Safransauce
Reis und buntes Gemüse

Preis CHF 41.00
300gr. plus CHF 7.00

Riesencrevettenspiess 200gr.
Cous-cous und buntes Gemüse

Preis CHF 28.00
300gr. plus CHF 6.00

Vegi-Hauptgänge

à la Carte