

MENUVORSCHLÄGE WEIHNACHTEN 2018

MENU I CHF 109.00

Entenlebermousse hausgemacht mit gebratenen Birnenspalten und Preiselbeeren

CHF 24.50

Cremesüppchen von Schwarzwurzeln mit Rohschinkenchips

CHF 12.50

Duett von Rinds- und Kalbsfilet

an brauner Trüffelsauce

dazu Kartoffelstrudel und frisches Marktgemüse

CHF 55.50

Lebkuchenhalbgefrorenes auf Glühweinsauce fein garniert

CHF 16.50

MENU II CHF 99.00

Nüsslisalatbouquet mit Kartoffeldressing und in Chilliöl gebratenen Crevetten

CHF 24.50

Klare Kraftbrühe mit Griessnockerl und Gemüsewürfel

CHF 12.50

Kalbsrücken am Stück rosa gebraten

an Steinpilzrahmsauce mit Kräutern

dazu hausgemachte Nudeln und Gemüse

CHF 45.50

Nougatmousse auf Baileyssauce mit frischen Früchten fein garniert

CHF 16.50

MENU III CHF 106.00

Hausgemachte Gemüseterrine an Kräuter-Joghurt Schmand

mit Asiatischem Cous Cous Salat

CHF 21.50

Randensüppchen mit Orangen verfeinert

CHF 12.50

Rindsfilet am Stück rosa gebraten

an Balsamicosauce mit Cranberries

serviert mit Basmatireis und Pak Choigemüse

CHF 55.50

Ananascarpaccio mit Passionsfruchtdressing und seinem Sorbet

CHF 16.50

*Selbstverständlich können Sie gerne die verschiedenen Gerichte tauschen oder ergänzen –
frei nach Ihrer Wahl. Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur
Verfügung !*