

MENUVORSCHLÄGE WINTER 2018/2019

MENU I CHF 78.50

*Endiviensalat fein geschnitten an Kartoffeldressing
dazu Bündnerfleischröllchen mit Frischkäse gefüllt*
CHF 17.50

*Kalbs- und Rindstafelspitz mit Wurzelgemüsen gekocht
an würziger Vaduzer Blauburgundersauce und Apfeln
dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat*
CHF 44.50

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait
CHF 16.50

MENU II CHF 94.00

Duett von Lachstartar und hausgebeiztem Graved Lachs an Dill-Senfauce und Salatbouquet
CHF 24.50

Currysüppchen mit Zitronengras und Ingwer aromatisiert
CHF 12.50

*Barberie Entenbrüstchen rosa gebraten
an Cassis Sauce
dazu Basmatireis und Pak Choi mit Sesam*
CHF 42.50

Mit Kokosflocken gebackene Bananenscheiben und Orangen-Minzsalat
CHF 14.50

MENU III CHF 91.00

*Winterlicher Blattsalat an weissem Balsamicodressing
mit Nüssen und Käse von der Belperknolle*
CHF 19.50

Klare Kraftbrühe mit getrüffeltem Brätstrudel und Gemüsewürfeln
CHF 11.50

*Tranche vom Schottischen Wildlachs gebraten
dazu gemischter Camarquereis und cremiges Schwarzwurzelgemüse mit Karotten*
CHF 42.50

Dunkles Schokoladenmousse auf Eierlikörsauce garniert mit Früchten
CHF 17.50

MENU IV CHF 96.00

Kräuterrisotto mit gebratenem Saiblingfilet
CHF 25.50

Vaduzer Rieslingsuppe
CHF 12.50

*Entrecôte double rosa gebraten
an rosa Pfeffersauce
dazu Kartoffelstrudel frisches Marktgemüse*
CHF 44.50

Luftiges Panna cotta auf Zwetschgenröster
CHF 13.50

*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 !*