

M E N U

Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Aprikosen
an Sauce Cumberland mit Blattsalaten garniert
*Pasty of veal with apricots
on sauce cumberland and garnished with leafsalad*

oder / or

Bunter Saisonsalat mit Dressing nach Wahl
Mixed seasonal salad with dressing on your choice

Cremesüppchen von Rotkraut mit Zimtcroustons
Creamsoup of red cabbage and cinnamon croutons

Kleines Rindsentrecôte rosa gebraten mit Pfeffer-Whiskeybutter
serviert mit Risotto und Gemüse
*Beef entrecôte panfried and pepper whiskey butter
served with Risotto and vegetables*

oder / or

Gebratenes Steinbuttfilet (ESP, Aquakultur)
auf getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffeln
*Panfried filet of turbot
with truffled creamy savoy cabbage and potatoes*

oder / or

Hirschschnitzel gefüllt mit Wildbrät geschmort in Burgunder Rotweinsauce
dazu cremige Polenta und Rotkraut
*Escalope of stag filled with sausage meat and braised in Burgundy redwine sauce
with creamy polenta and red cabbage*

Gebackene Schokoladenpraline auf Quittenragout
Deepfried chocolate praline on quince ragout

oder / or

Kleine Käsevariation von Liechtensteiner Produzenten
mit Nüssen und Weintrauben
Small cheeseplatter of local producers with nuts and grapes

Menuhauptgang	CHF 44.50
Menu 2 Gänge	CHF 59.50
Menu 3 Gänge	CHF 69.50
Menu 4 Gänge	CHF 79.50

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)
Kalb und Schwein aus der Schweiz, Kaninchen und Gänse aus Ungarn
Riesencrevetten aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Wolfsbarsch, Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz
Maispoularden- und Perlhuhnbrust aus Frankreich
Lämmer aus Australien oder Neuseeland (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)
Fisch gem. deklariertem Fanggebiet
Eier sind aus Freilandhaltung
Alle unsere Preise sind inklusive MWST