

Menü
Inspirationen
2018/19

Winter fünf

Bunter gemischter Wintersalat
mit Dörrfrüchten und karamellisierten Nüssen

Zartrosa gebratene Angus-Rindsfiletwürfel
an rassisger Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Luftiges Marronimousse
an Zwetschgenragout
mit zartschmelzenden Williams-Birnensorbet

Alles inklusive
3 Gang Menü Wein, Mineral und Kaffee
Fr. 97.00

3 Gang Menü
Fr. 67.00

Winter sechs

Knackiger Nüsslisalat
mit gehackten Ei

Saltimbocca vom Schweizer-Pouletbrustli
an käftiger Salbeijus
mit Chardonnay-Safranrisotto
und buntem Wintergemüse

Luftiges Orangen-Joghurtmousse
mit fruchtigen Orangensalat

Alles inklusive
3 Gang Menü Wein, Mineral, und Kaffee
Fr. 80.00

3 Gang Menü
Fr. 50.00

Menü
Inspirationen
2018/19

Winter sieben

Rauch-Lachsroulade gefüllt mit Meerrettichschaum
auf Rataouillesalat mit Dillsenf

Zartes Gourmetfilet vom Damhirsch
an Meauxsensauce
mit Rosmarin-Kartoffelpüree
und geschmortem Apfel-Rotkraut

Hausgemachtes Grand Marnier-Parfait
an bunten Früchte „Picasso“

Alles inklusive
3 Gang Menü, Wein, Mineral und Kaffee
Fr. 97.00

3 Gang Menü
Fr. 67.00

Winter acht

Bunt gemischter Wintersalat
an Limonenoeldressing

Marinierter Schweinsbraten
vom Swiss-Prim Schweinsnierstück
4 Std. bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart
an Thymiansauce mit Kartoffelgratin
und Erbsen-Karottengemüse

Knusprig gebackene Apfelwähe
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Alles inklusive
3 Gang Menü Wein, Mineral und Kaffee
Fr. 85.00

3 Gang Menü
Fr. 55.00