

WOCHENMENÜ

Kleiner gemischter Blattsalat

oder

Champignoncremesuppe / Speck / Thymian

Arrancini (gebackene Risottobällchen) / Schmortomatensauce

Basilikumöl / Grana Padano

22.-

Schmorbraten vom CH Premium Rind / Speckwirsing

Glacierte Äpfel / Kartoffelstock

26.-

Lachsfilet im Tempurateig gebacken / Pak Choi Gemüse

Süßkartoffelpüree

26.-

VORSPEISEN

Nüsslisalat / Speck / Ei / Buttercroutons

14.-

Sashimi vom Tuna / Wasabimousseline / Kefen

18.-

Carpaccio vom Rindsfilet / Tomate / Sauerrahm / Grana Padano

18.-

EINFACH UND GUET

Zanderchnusperli / 3 verschiedene Saucen

21.-

Wurst – Käsesalat

16.-

Marinierter Tafelspitz / Kräutervinaigrette / frischer Meerrettich

21.-

UNSERE WOCHENGERICHTE

200 g Rindstatar / Kräuter / Cognac

helles und dunkles Brot

34.-

Französische Entenbrust / Orangensauce / Lauchgemüse / Kartoffelstock

36.-

Wiener Schnitzel vom CH Kalb / Kartoffel - Gurkensalat

38.-

Filet und Brust vom Premium Rind / Rahmwirsing / Kartoffelgratin

48.-

Grünes Thaicurry / Black Tiger Crevetten / Koriander / gedämpfter Reis

34.-

WOCHENDESSERTS

Passionsfruchtcreme im Glas serviert

8.-

Variationen von dunkler Schokolade und Passionsfrucht

14.-

Creme Brûlée / Apfelragout

Hausgemachte Vanilleglace

14.-

Dunkle Schokoladenmousse / Apfelragout / Schlagrahm

14.-