

Das ist unsere Saisonkarte,
wenn Sie tischweise ein Menü vorbestellen möchten.

Vorspeisen

Rindfleisch-Tatar nach Hausrezept, rassig gewürzt, mit Toast

Wintersalat mit Datteln, Rinden und gerösteten Nüssen

Nüsslisalat mit wachswweichem Ei, croutons und Speckstreifen

Thunfisch-Carpaccio mit asiatischem Gemüsesalat

Suppe und warme Vorspeisen

Rassiges Currysüppchen mit Datteln und Cashewnuts

Gebrautes Meerfischfilet auf Schwarzwurzelbeet

Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli mit Kräutern

Hauptgerichte

Kalbsmedaillons mit Saisonpilzen

Weissweinsrisotto und buntem Gemüse

Rosa gebratener Lammrücken an Kräuter-Senfkruste
mit Röstikroketten und Gemüse garnitur

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
mit Tagliatelle und buntem Gemüse

Chateaubriand am Tisch flambiert
mit hausgemachten Pommes Frites und Gemüse garnitur

Desserts

Hausgemachte Sorbets nach Wahl „mit Schuss“

Kalt gerührter Eiskaffee mit Amarula und Rahmhaube

Tagesdessert

Rohmilch-Käseteller

Preise:

4-Gang Menü inklusive Apero, Wasser und Kaffee Fr. 85.00

Chateaubriand + 8.-

Wahlweise mit einer Vorspeise, Chateaubriand in 2 Gängen
und Dessert

oder

mit zwei Vorspeisen, ein Teller Chateaubriand und Dessert