

Aktuell vom 11. Januar 2019 bis 10. März 2019

Kalte Wintertage, warme Köstlichkeiten

das 6- oder 8-Gang Menu mit den verschiedenen Möglichkeiten

Gemischte Blattsalate

mit geröstetem Haselnussdressing,
garniert mit Cranberries
und Brotstick

Im Haus mariniertes Lachsfilet

mit Granny Smith Apfel,
roter Zwiebelcrème und Brandteiggitter

die drei Versuchungen:

Rote Linsen-Balsamicosuppe mit Crème fraîche

Rindskraftbrühe mit Fleischklösschen

Pastinakencrèmesuppe mit Käsecroûtons

Im Kartoffelmantel gebratenes Zanderfilet

auf rotem Peperonispiegel

Sous-vide gegarter Schweinsbrustspitz

an Rotweinglasur und
gebratenen Champignons

Hausgemachte Randenquiche

mit Ziegenfrischkäse

Ravioli gefüllt mit Datteln

und Bauernspeck an einer
Parmesansauce

Kokos-Ananassorbet

auf Wunsch mit Rum

Grapefruitsorbet

auf Wunsch mit Campari

Medium gebratenes Swiss Prime Rinds- Entrecôte

mit Portweinzwiebeln
serviert mit Kartoffelterrinen
und glasiertem Gemüse

Mit Kräuterkruste überbackenes Wolfsbarschfilet

mit Prosecco-Mascarponerisotto
und zweierlei Karotten

Aromatischer Winzerkäse

mit Traubenkonfitüre

Gebackener Blauschimmelkäse

mit Schnittlauchöl

Mandarinen Panna Cotta

mit Karamellgebäck

Schokoladen-Bananenküchlein

mit Sauerrahmglace

Menu 8-Gang

Menu 6-Gang (ohne 4. und 7. Gang)

pro Person

pro Person

Fr. 89.00

Fr. 76.00

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr
Damit Ihnen genügend Zeit zum Geniessen bleibt