

Aktuell vom 16. November 2018 bis 06. Januar 2019

Die Halbinsel Au im Festtagskleid

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

Thunfischtatar
mit Avocado
und Sesamgebäck

Lauwarmer Gemüsesalat
mit Ziegenfrischkäse
und gerösteten Kernen

die drei Versuchungen:

Klare Ochsenschwanzsuppe mit seinem Fleisch als Einlage
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit karamellisierten Pinienkernen
Kokos- Ingwer- Karottensuppe mit Kokosraspeln

Glasierte Würfel vom Kalbsbäggli
dazu Frischeier-Tagliolini mit Rahm

Gebratene Kartoffelgnocchi
mit karamellisierten Haselnüssen,
Mangold und Balsamicobutter

Cassis Sorbet
mit seinem Geist

Kalbfleisch Involtini
mit Rosmarin und Feigen gefüllt
an Rotweinjus
serviert mit gebratener Laugenbrotterrine
und Ofenröstgemüse

Cambozola
im Gewürzwein eingelegt

Baileys-Nusskuchen
mit weisser Kaffeesauce

Gebackene Black Tiger Crevetten
mit Mangochutney
und Kataifi Nestchen

Schwarzer Venere-Risotto
mit gebackenem Pilztäschchen
und Mascarpone

Kaki-Granatapfel-Sorbet
mit Streuli's Gin

Sous-vide gegartes Seeteufelfilet
Medaillon
mit Wintergewürzen
serviert mit blauen Bratkartoffeln
und Randenpüree

Würziger Bergkäse
mit Cranberrykompott

Zimtmousse
mit Blutorangengelée
und Mandelgebäck

Menu 8-Gang
Menu 6-Gang (ohne 4. und 7. Gang)

pro Person Fr. 89.00
pro Person 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