



Menü 36 Fr. 64.00

*Gedämpftes Felchenfilet mit Kräutern  
und Weisswein*

*Wildreis*

\*\*\*

*Schweinsfiletmedaillons an Morchelsauce*

*Kartoffelkroketten*

*Gemüse garnitur*

\*\*\*

*Zimteisparfait mit Zwetschen*

\*\*\*

\*

Menü 39 Fr. 88.00

*Knackiger Salat mit Knoblauchcroûtons*

\*\*\*

*Morchelrahmsuppe mit Blütenzauber*

\*\*\*

*Lachstranche an Champagnerschaum*

\*\*\*

*Rindsfiletmedaillon an Rotwein-Trüffelsauce*

*Kartoffelgratin*

*Gemüsebouquet*

\*\*\*

*Dessertteller mit Früchten und Eis*

\*\*\*

\*

Menü 37 Fr. 69.00

*Blätterteigbeutel mit Fischragout*

*an Limonensauce*

\*\*\*

*Am Stück gebratenes Rindsfilet*

*an Rotweinsauce und Mark*

*Kartoffelgratin*

*Gemüse garnitur*

\*\*\*

*Eisbombe mit Früchten garniert*

\*\*\*

\*

Menü 40 Fr. 69.00

*Mediterranes Salatteller*

\*\*\*

*Kalbsfiletmedaillons an Cognacsauce*

*Lorette Kartoffeln*

*Gemüse garnitur*

\*\*\*

*Hausgemachtes saisonales Eisparfait*

\*\*\*

\*

Menü 38 Fr. 72.00

*Rindscarpaccio mit Ruccola und*

*Sprinz*

\*\*\*

*Zwiebelsuppe mit Kräuterbruschetta*

\*\*\*

*Kalbsrückenbraten mit*

*Steinpilzsauce*

*Butternudeln*

*Gemüse garnitur*

\*\*\*

*Baumnussparfait mit Beerenschaum*

\*\*\*

\*

*Inkl. 8.0% Mwst.*

*Januar 2012*