

Menükarte Valentinstag 2024

Vorspeise

Rindstatar "Süder" mit Toast und Butter

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons

Artischocken gefüllt mit Pilzcreme dazu Kräuter-Zupfsalat

Sautierte Riesenkrevetten auf Süsskartoffel-Kichererbsenhumus mit Curry-Sanddornschaum
und Kräuter-Zupfsalat

Zwischengang

Schwarzwurzelcremesuppe mit Schwarzwurzel im Pankomantel und Beurre-Noisette-Mayo

Pastasotto mit Belperknolle, Schwarzwurzeln und Schalottenkonfit

Hauptspeise

CH-Angus Rindsentrecôte mit Shiitakepilzrahmsauce, Marktgemüse und Griessgnocchi Romaine

Waadtländer Saiblingsfilet gebraten mit gerösteten Mandeln und Zitronenbutter
auf Wirzgemüse und zweifarbigen Lyonerkartoffeln

Frischer Zieger mit Sanddornsauce, Süsskartoffel-Kichererbsenhumus, Artischocken,
Sesam und Kräuter-Zupfsalat

Käse

Assortierter Käseteller vom Chäs Glauser mit Feigensenf

Dessert

Dessert-Variation mit Vanille-Sponge, Karamellsauce, Popcorn-Glace und Orangenfilets

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Früchten und Tonkaeis

Menü Rind im Hauptgang 3 Gänge 79.- 4 Gänge 89.- 5 Gänge 99.-

Menü Fisch im Hauptgang 3 Gänge 79.- 4 Gänge 89.- 5 Gänge 99.-

Menü Zieger im Hauptgang 3 Gänge 67.- 4 Gänge 77.- 5 Gänge 87.-