



MENU GOURMET

Wildterriner mit frischer Mango und Preiselbeeren
oder
Thunfisch-Carpaccio mit frischem Meerrettich

.....

Ravioli mit einer Füllung von Brie de Meaux und Feigen
oder
Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Coquille Saint-Jacques am Spiessli

.....

Bunter Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli
oder
Pochierter Turbot an Safransauce auf Gemüsestreifen

.....

Hirsch-Medaillon an Holundersauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni
oder
Rinds-Entrecôte «double gebraten» mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und Gemüse

.....

Karamellierte Vanille-Kaki mit Sauerrahmglacé
oder
Verschiedene Weich- & Hartkäse

3-Gang-Menu 78.-
4-Gang-Menu 95.-
5-Gang-Menu 110.-