

3 - GANG SOMMERMENÜ...CHF 52.00

(BITTE WÄHLEN SIE ALLE 3 GÄNGE BEI DER BESTELLUNG)

Kopfsalatherzen, Radieschen, Croûtons, Ei, französische Salatsauce
oder

Peperoni-Zitronengrassuppe, Gemüse Cigarillo
oder

Hausgebeiztes Saiblingsfilet, Gurkenspaghetti, Wasabi Crème Fraîche

Zander Saltimbocca, Kräuter Beurre Blanc
Grillgemüse, Weissweinrisotto

oder

Tagliata vom Irischen Hereford-Rind, Rucola, Balsamico Jus
Parmesanspäne, kleine gebratene Kartoffeln

oder

Tagliatelle mit Eierschwammragout

Panna Cotta mit Aprikosensalat

oder

„Schokoladenduett“

Warmer Schokoladenkuchen, Weisses Schokoladen Parfait,
Mango, Himbeere

oder

Käsetrilogie

WEINEMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER

WEISSWEIN

Selección Meregüera DO, 2017

Bodegas Vegamar, Valenia, Spanien...1DL 7.20 – 7,5DL 50.00

ROTWEIN

Finca El Carril Minuto 116 Tinto, DO, 2016

Bodega Iniesta, Manchuela, Spanien...1DL 6.50 – 7,5DL 45.00

DIESES ANGEBOT IST VON 18.00 - 21.45 UHR ERHÄLTlich

3 COURSE SUMMER MENU

CHF 52.00

(PLEASE SELECT ALL 3 COURSES WITH YOUR ORDER)

Lettuce hearts with red radishes; Croûtons and egg

or

Paprika lemongrass soup with vegetable cigarillo

or

Hausgebeiztes Saiblingsfilet, Gurkenspaghetti, Wasabi Crème Fraîche

Pike perch, Herb Beurre Blanc,
grilled vegetables, white wine risotto

or

Tagliata from Sirloin steak on arugula, balsamic jus
and parmesan Cheese served with roasted potatoes

or

Tagliatelle with chanterelles ragout

Panna Cotta with apricot salad

or

„Chocolate duet“
warm chocolate cake and white chocolate parfait
mango and raspberries

or

Trio of cheese

OUR SUMMER WINE

WHITE WINE

Selección Mereguera DO, 2017

Bodegas Vegamar, Valenia, Spanien... **1DL 7.20 – 7,5DL 50.00**

RED WINE

Finca El Carril Minuto 116 Tinto, DO, 2016

Bodega Iniesta, Manchuela, Spanien... **1DL 6.50 – 7,5DL 45.00**