

Capt'n's

DINER VOL. 2

VINTAGE-MENU

Freitag 19h

OMA'S ÜBERRASCHUNGS-ASPIC

Coleslaw | Senffrucht-Sauce

RANDEN-ORANGEN-SUPPE

Kaffee-Panna Cotta | Sauerrahm

«OSSOBUCCO CREMOLATA» - GLASIERTE KALBSHAXE

Safran-Risotto | Allerlei-Marktgemüse

TOBLERONE MOUSSE

Biscotti-Ring | Himbeercoulis

CHF 70.– | inkl. Apéro

Reservation via Webseite erforderlich.

www.seilers-vintage-hotel.ch

nico's
RESTAURANT

Capt'n's

DINER VOL. 2

FEINSCHMECKER-MENU

Samstag 19h

RINDS-CARPACCIO

Hobelkäse | Föhren-Mayo | Schwarze Nuss | Safran-Sponge

GERÄUCHERTE SCHNEESUPPE

Thunersee-Felchen | Schnittlauch-Öl

GLASIERTE GEWÜRZ-ENTENBRUST

Sauce Bigarade | Brüsseler Gemüse | Schwarzer Reis | Foie Gras-Crème
Brulée

MASCARPONE MOUSE

Glühwein-Gelée | Rotwein-Butter-Eis

CHF 90.– | inkl. Apéro

Reservation via Webseite erforderlich.
www.seilers-vintage-hotel.ch

