

ALLES ZUM TEILEN EVERYTHING TO SHARE

VORSPEISENVARIATION

Dreierlei Tatar vom Kalb, Lachs und mediterranes Gemüse
mit Brioche Toast, Butter und roten Zwiebeln

STARTER VARIATION

*Three kinds of tartare from veal, salmon and mediterranean vegetables
with brioche toast, butter and red onions*

ENTRECOTE DOUBLE

mit Café de Paris Sauce und Kartoffelgratin

FORELLEN ROULADE

an Weissweinsauce, hausgemachte Tagliatelle
buntes Gemüse auf Erbsenpüree

ENTRECOTE DOUBLE

with Café de Paris sauce and potato gratin

TROUT ROULADE

*with white wine sauce, homemade tagliatelle
colourful vegetables on pea purée*

DESSERTVARIATION

Mini Eistörtchen mit Kürbis und Biskuit, Granny-Smith-Gelee
und in Pankomehl gebackene Schokoladen-Praline

DESSERT VARIATION

*Mini ice cream tartlets with pumpkin and sponge cake, Granny Smith jelly
and chocolate praline baked in panko flour*

Menu komplett / *meat menu complet* CHF 90.00 p.P.

Vorspeise / *starter* CHF 27.00 p.P.

Hauptgang / *main course* CHF 56.00 p.P.

Dessert / *dessert* CHF 15.00 p.P.

Fleischherkunft: Rind & Kalb – CH

Fischherkunft: Lachs - GRC Zucht / Forelle - CH

Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Preise inkl. 8.1 % MwSt / Änderungen vorbehalten