

Gnussmenu im November

Herzhafte Marroni-Cremesuppe mit Apfelstroh

Marinierter «Burrata»-Mozzarella mit Orangen, Haselnüssen
und frischem Fenchelsalat

Roh marinierter SwissLachs aus der Cranberry-Lie-Marinade
auf kleinem Zitronengras-Basilikum-Risotto (Vegi mit knuspriger Pilztasche)

Leichtes Yuzu-Granité mit Szechuan Pfeffer

Zarte Kalbsfiletmedaillons an Hagenbuttensauce
serviert mit hausgemachten Kürbis-Tagliatelle,
Rotkraut und Maroni
oder

Gebrautes Zanderfilet in der Kernenkruste mit süsser Senfsauce
serviert mit Knöpfli und herbstlichem Federkohlgemüse
oder

Schönes Herbstgericht aus Hokkaido-Kürbis, Datteln,
Reisnudeln, Jackfruit und gepufftem Buchweizen

Hausgemachtes Zimtparfait mit
warmen Rotweinzwetschgen und Bräzeli

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 95	CHF 89	CHF 79

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 4.50
ohne Burrata	- 8.50
ohne SwissLachs/Pilztasche	- 12.50
ohne Yuzu-Granité	- 3.00
ohne Dessert	- 8.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.

Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Riesling Silvaner, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 4.90
Zum Hauptgang	Primus, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60