

Gnussmenu im Juli

Klares Tomatensüppchen mit hausgemachten Basilikum-Ravioli

Karamellisierte Aprikosen gefüllt mit mildem Elfinger Ziegenfrischkäse
auf Mesclun Salat mit Tomaten Pesto

Hausgemachte Zanderknusperli mit Brokkoli,
Mandeln und Kräuter-Mayo (Vegi: mini Burrata)

Honigmelonen-Shot mit Prosecco und frischer Minze

Zarte Kalbsfiletmedaillons an Zitronenrahmsauce
serviert mit hausgemachten Griessnocken
und Ratatouille-Gemüse

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Fricktaler Kirschen-Ketchup
serviert mit knusprigen Kartoffel-Wedges und Ofengemüse

oder

Frische Spaghetti al limone mit Zucchetti, Zitronenthymian,
Eierschwämmli und geschmorten mini Auberginen

Mini-Rouladen mit Fricktaler Kirschen,
Johannisbeeren und weisser Schokoladencreme

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 103	CHF 96	CHF 91

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne gefüllte Aprikose	- 10.50
ohne Zander/mini Burrata	- 12.50
ohne Melonen-Shot	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

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	Diolinoir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 6.90
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60