

Gnussmenu im Oktober

Eierschwämmli-Cremesuppe
garniert mit frittiertem Salbei und Honigmandeln

Knuspriges Kürbis-Bruschetta mit süsssaurem Kürbissalat
und Johannisbeeren-Kompott

Rheinfelder Riesenkrevetten auf indischem
Gemüse-Curry mit kleinem Naan-Brot (Vegi: Zwiebel-Pakora)

Quitten-Wacholder-Granita mit einem Schuss «Tschin» Gin

Zartes Rindsfilet Stroganoff
serviert mit Rösti und glasiertem Romanesco
oder
Sautiertes Zanderfilet unter der Nusskruste
serviert auf cremigem Safranfenchel mit Salzkartoffeln
oder
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi
serviert mit einem mini Tomme-Käse im Nussmantel
und frischem Federkohl

Kürbiskernparfait mit Brombeer-Vanille-Ragout
und einem Hauch Hagenbutte

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Kürbis-Bruschetta	- 8.50
ohne Riesenkrevette/Pakora	- 15.50
ohne Quitten-Wacholder-Granita	- 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	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Hauptgang	Primus, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.80
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60