

Gnussmenu im Dezember

Salbeicremesuppe
mit einem Stück hausgemachtem Früchtebrot

Wachsweiches Safran-Ei mit Spinatsalat, Preiselbeeren
Buurebrot-Chips und hausgemachter Zitronenmayonnaise

Rheinfelder Riesenkrevetten mit Kürbis und Federkohl
(Vegi: Artischockenravioli)

Mandarinen-Granita mit Rosmarin und rosa Pfeffer

Zartes Kalbshohrückenstück an Calvadosrahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und buntem Wirzgemüse
oder
Gedämpftes Forellen-Lachs-Röllchen an Sauce Noisette
serviert mit Haselnussstock und geschmortem Spitzkabis
oder
Cremiges Gersotto mit Seitlingen und Kräutern mit
knusprigen Randen-Ziegenfrischkäse-Kugeln

Kleines Nougat-Schoggimousse-Törtchen
mit Orangen und Passionsfrucht

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Ei	- 8.50
ohne Riesenkrevette/Ravioli	- 15.50
ohne 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	Barrique Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60