

Gnussmenu im August

Mais-Gazpacho aus Schweizer Bio-Süssmais
mit gelben Tomaten und Joghurt

Elfinger Ziegenfrischkäsemousse auf zweifarbigem Zucchetti-Tatar
mit Ingwer, Oregano und Dinkel-Puffer

Egli-Filets nach mallorquinischer Art
mit Rosinen-Pinien-Vinaigrette und Kartoffel-Safran Sauce (Vegi: Arancini)

Erfrischendes Bözer Sauvignon Blanc Granité
mit Melonensalat

Zartes Kalbgeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten, Pfifferlingen und Salbei
serviert mit Quark-Knöpfli und frischem Blattspinat

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone, Kräutern und Kapern
serviert mit Baked Potato und Ratatouillegemüse

oder

Ganze überbackene Artischocke mit Tomme
serviert mit hausgemachtem Naan-Brot und Kräutervinaigrette

Fruchtiges Ruby-Schokoladenmousse
mit Himbeeren und Stachelbeeren auf Pekannussbiscuit

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 95	CHF 92	CHF 87

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Ziegenfrischkäsemousse	- 8.50
ohne Egli-Filets/Arancini	- 10.50
ohne Granité	- 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	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.10
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	10.60