

Gnussmenu im September

Geröstete Blumenkohlcremesuppe
mit Thymian und Spinat

Kleine Kürbisvariation mit junger Belperknollencreme
Eierschwämmli und Haselnuss

Hausgemachte Ravioli mit mediterraner SwissShrimps-Gemüse-Füllung
auf Tomatencoulis (Vegi: Gemüse-Ravioli)

Erfrischendes Blaubeergranité
mit Schweizer Schaumwein und Lavendel

Flank Steak vom Rind an Balsamico-Jus
serviert mit knusprigen Mais-Frites und Herbstgemüse
oder

Gedämpftes Forellenröllchen mit getrockneten Tomaten und Zucchini
serviert mit Weissweinsauce und buntem Gersotto
oder

Hausgemachte Spinat-Käse-Quiche mit Pinien
serviert mit cremigem Pilzragout und geschmorten Rüeblen

Belebendes Kaffeeparfait
mit Fricktaler Rotweinzwetschen, Joghurt und Granola

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Kürbisvariation	- 8.50
ohne Ravioli	- 15.50
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	Singular 1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60