

Genussmenu Januar & Februar

Infolge Renovierungsarbeiten bleibt unser Restaurant vom 30. Januar bis 17. Februar geschlossen. Diesbezüglich haben wir uns dazu entschlossen, für Januar und Februar ein einheitliches Genussmenu anzubieten.

Safranschaumsuppe
mit geröstetem Topinambur, Apfel und Rosmarin

Knackiges Randentatar mit eingelegten Kumquats
Macadamia und hausgemachtem Knäckebrot

Hausgemachte Zanderravioli mit Mangold und Zitrone
an Weissweinsauce (Vegi: Sellerie-Ravioli)

Erfrischendes Birnen-Raps-Sorbet mit Williams

Second-Cut "Flat Iron" vom Rind an Thymian-Portweinsauce
serviert mit Gnocchi Romaine und winterlichem Ofengemüse
oder

Pochierter Winterkabeljau «Skrei»
serviert auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln
oder

Süsskartoffelknödel mit Panko
auf Lauchgemüse mit Creme fraîche und gebratenen Pilzen

Passionsfruchtmouse im Kokosmantel
mit Limettenparfait

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Randentatar	- 8.50
ohne Ravioli	- 15.50
ohne Sorbet	- 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