

Gnussmenu September

Unser September-Menu bieten wir bis zum 30. September an.

Leichte Spinatcremesuppe mit Tomatentatar
Haselnüssen und Crème Fraîche

Kleine Feigenvariation mit Pistazien, Elfinger Ziegenfrischkäse
Brunnenkresse und Himbeerbalsam-Perlen

Knusprige Felchen-Praline (Vegi: Champignon-Praline)
mit Eierschwämmli, Rotkraut und Preiselbeeren

Erfrischendes Fenchel-Weinbergpfirsich-Sorbet
mit Kümmelöl und einem Schuss Pfirsichbrand

Zartes Rindsentrecôte an Brombeersauce
serviert mit hausgemachten Knöpfli und Ratatouille
oder

Gedämpfte Saibling-Röllchen an Zitronengrassauce
serviert mit Kokos-Auberginen-Ragout und Venere-Reis
oder

Hausgemachte Artischocken-Vanille-Ravioli
an Nussbutter mit schwarzen Oliven und Salbei

Brombeertartelettes mit Rosmarin-Espuma
und hausgemachter Fior di Latte Glace

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Feigenvariation	- 8.50
ohne Felchen-Praline	- 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	Diolinoir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60