

Gnussmenu Dezember

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

Schaumiges Lauchcremesüppchen
mit Kartoffel-Knusper und Wölflinswiler Apfel

Knuspriges Rüebl-Tartelette mit Elfinger Ziegenfrischkäsecreme
caramelisierten Haselnüssen und Kumquats

Sanft gegarte Jakobsmuschel an Zitronengrassauce
serviert auf cremigem Randen-Risotto
(Vegi: mini Burrata)

Erfrischende Quittenvariation
mit Haselnussöl-Glace

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Whiskey-Sauce mit Mangold, Champignons
und grünem Pfeffer, serviert mit knuspriger Rösti
oder

Gebatener Wolfsbarsch an Kartoffel-Safran-Sauce
mit Weinbeeren, Pinien, getrockneten Cherrytomaten und Salzkartoffeln
oder

Herzhafte Sellerie-Variation an vegetarischer Rotweinsauce
mit hausgemachten Serviettenknödel und Preiselbeeren

Dunkles Schokoladensorbet mit Erdnussespuma
Mandarinen und Chantilly

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Rüebl-Tartelette	- 8.50
ohne Jakobsmuschel	- 15.50
ohne Quittenvariation	- 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	Singular1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60