

# Valentinstags-Menu

Kokos-Curry-Süppchen  
mit hausgebeizter Swiss-Lachs Rose  
oder vegetarischer Frühlingsrolle mit Shoyu Sauce

\*\*\*

Kleine Randen-Variation mit Blutorange

\*\*\*

Zartes Rindsfilet an Sauce Béarnaise  
serviert mit Pommes Frites  
und Gemüsebouquet

**Julia** (160 g) – Fr. 85.00

**Romeo** (200 g) – Fr. 89.00

oder

Pochierter Winterkabeljau unter der Kernen-Kruste  
serviert mit Safranrisotto  
und frischem Spinat

**Titanic** – Fr. 80.00

oder

Kleine Gemüse-Tarte mit Pilzcreme  
vegetarischem Rotweinjus und Preiselbeeren

**Rosengarten** – Fr. 75.00

\*\*\*

Weisses Kaffee-Mousse mit Pistazien und Kumquats

**Im Menüpreis sind vier Gänge inbegriffen.**

Deklaration:

Rind: Schweiz

Swiss Alpine Lachs: Lostalio

Sojasauce: Shoyu, Brauerei Ferment, Basel

Eier: Weideeier der Familie Senn, Sulz

Winterkabaljau: Norwegischer Skrei

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere MitarbeiterInnen auf Anfrage sehr gerne.*