

# Gnussmenu Juli

Unser Juli-Menu bieten wir vom 3. bis 21. Juli an.

Kalte gelbe Peperonisuppe  
mit caramelisiertem Aprikosen-Ziegenkäse-Häppchen

\*\*\*\*\*

Sommerliches Knuspertörtchen mit Mozzarellacreme  
bunten Tomaten, Rucola und Wassermelone

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Fregola Sarda mit Pinien, Basilikum und Weinbeeren  
(Vegetarisch mit frittiertem Knusper-Ei)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Himbeer-Kombu-Sorbet  
mit Fleur de Sel und Himbeergeist

\*\*\*\*\*

Kalbs Flanksteak an Chimichurri-Sauce  
serviert mit einem Baked Potato, Sauerrahm und Ofengemüse  
oder

Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce  
serviert mit Sommergemüse und Pommes Frites  
oder

Hausgemachte Artischocken-Käse-Ravioli  
mit frischen Eierschwämmli, Dörrotomaten und Thymian

\*\*\*\*\*

Saftiger Pekannussbrownie  
mit hausgemachter Tonkabohnenglace und Sauerkirschen

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Törtchen	- 8.50
ohne Jakobsmuscheln/Ei	- 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	Singular, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60