

Gnussmenu September

Unser September-Menu bieten wir vom 04. bis 29. September an.

Tomaten-Essenz
mit Eierschwämmli-Tomaten-Ravioli

Rucolamousse mit geröstetem Süssmais, Belperknolle
kandierte Cherrytomaten und Baumnüssen

Swiss Alpine Lachstatar mit Zitrone, Pinien
Oliven und knackigem Fenchel
(Vegetarisch mit Gemüse-Okara-Tatar)

Überraschendes Haselnuss-Mohn-Glace
erfrischende Brombeere als Granité und Ragout

Zartes Kalbshohrückensteak «Rib Eye» an Kräuter-Rahmsauce mit Cognac
serviert mit hausgemachten Knöpfli und Ofengemüse
oder

Gebratenes Meerwolffilet mit Zitronensalsa
serviert auf Tomaten-Auberginen-Ragout mit Wenslinger Linsen
oder

Knusprige Mais-Bites auf Ratatouille
dazu ein frisches Pilzragout mit Salbei, Rosmarin und Pflaumen-Chutney

Hausgemachtes Mandel-Sesamparfait
mit Bözer Pinot Noir Zwetschgen und dunkler Schokolade

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Mousse	- 8.50
ohne Tatar	- 15.50
ohne Glace	- 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	Malbec, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.30
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60