

Gnussmenu Oktober

Unser Oktober-Menu bieten wir vom 02. Oktober bis 02. November an.

Kürbis-Raps-Suppe mit geröstetem Rapsöl
und hausgemachten Kürbis-Pakora

Knusper-Ei serviert auf lauwarmem
Peperoni-Tomaten-Ragout mit Kräuter-Mayo

Gebratenes Zanderfilet in der Kernenkruste
begleitet von Artischocke und Olive
(Vegetarisch mit hausgemachten Falafel)

Überraschendes Feigen-Rotkabis-Sorbet
mit Bözer Rotwein und Haselnuss

Flat Iron Steak vom Rind an Hagenbuttensauce
serviert mit hausgemachten Mais-Fries und Blumenkohl-Variation
oder

Gebratene Dorade an Dörrtomaten-Rahmsauce
auf Salbei-Gersotto und Auberginen-Kaviar
oder

Hausgemachte Pilz-Knödel mit vegetarischer Rotweinsauce
serviert mit cremigem Mangold-Sellerie-Gemüse und Quitte

In Marcine geschmorte Fricktaler Feigen
mit hausgemachter Honigglace, Ingwercrumble und Chantilly

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 104	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Knusper-Ei	- 8.50
ohne Zander / Falafel	- 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 1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	10.60