

# Valentinstags-Menu

Randen-Knusper-Törtchen mit Haselnuss  
Blutorange und junger Belperknolle

\*\*\*

Kleine Variation vom Swiss Alpine Lachs oder vegetarisches Gemüse-Okara-Tatar  
mit Gurke, Ingwer, Sauerrahm und Buurebrot-Toast

\*\*\*

Zartes Rindsfilet an Sauce Bearnaise  
serviert mit Spinat-Knöpfli  
und Gemüsebouquet  
**Julia** (160 g) – 100.50  
**Romeo** (200 g) – 105.50

oder

Gebratener Kabeljau an Kräuter-Verjus-Sauce  
serviert mit Spinat-Gersotto und geröstetem Gemüse  
**Titanic** – 95.50

oder

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Cavolo Nero  
Baumnüssen und Birne dazu eine Sauerrahmsauce und getrocknetes Eigelb  
**Rosengarten** – 88.50

\*\*\*

Valentins Dessert-Trilogie  
süss und sexy

**Im Menupreis sind vier Gänge inbegriffen.**

## Weinempfehlung

Zum Apéro	Rosé Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	5.50
Zu den Vorspeisen	Freisamer, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.30
Zum Hauptgang	Singular 1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	10.60

### Deklaration:

Rind: Schweiz  
Swiss Alpine Lachs: Lostalio  
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.*