

Winter-Menüvorschläge

- wir bitten Sie, sich für EIN Menu zu entscheiden.
 - die einzelnen Gerichte der Menus können ausgetauscht oder mit einer weiteren Vorspeise ergänzt werden.
 - wir kochen vorwiegend mit biologischen und regionalen Produkten, Ausnahmen werden deklariert.
 - Die zwei Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.
 - bei Fragen rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!
-

1.

Kürbiscremesuppe
mit Zitronengrass-Curry-Schaum

*

Pouletbrust mit Kräuterfüllung
an Thymianjus mit Wintergemüse und Pilzrisotto

*

Vanille Panna Cotta
mit exotischem Fruchtsalat

55.-

2.

Nüsslersalat
mit Rührei, Speck und Croutons

*

Gratinierter Lammrücken
an Rosmarin-Jus mit Winterspinat und Kürbisgnocchi

*

Grand Marnier-Parfait
mit Orangensalat und Schokoladenbiskuit

69.-

3.

Marinierter Lachs
mit Apfel-Sellerie-Salat und Meerrettichmousse

*

Rindsfilet am Stück gegart
auf Portwein-Jus mit Romanesco und Kartoffelgratin

*

Schokoladenküchlein
mit Ananas und Sauerrahmglace

75.-

4.

Geräucherte Entenbrust
mit Fenchel-Orangen-Salat und Grissini

*

Kalbsfilet am Stück gegart
an Champignonrahmsauce mit Wintergemüse und Tessiner Polenta

*

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce und Zimtglace

78.-

5.

Winterlicher Blattsalat
mit Pecorino, Randen und Birnen

*

Frischer Fisch vom Markt
an Limonen-Beurre blanc mit Federkohl und Salzkartoffeln

*

Saisonale Sorbet-Trilogie

68.-

Vegetarische Vorschläge für den Hauptgang können aus der aktuellen Abendkarte gewählt wählen.