

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 2 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.
 - bei Fragen rufen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne weiter!
-

1.

Hausgebeizter Schottischer Lachs
mit Pastinaken Panna Cotta, Fenchelsalat mit Zitrone
und Dill-Senfsauce

*

Kürbissuppe mit Kokos

*

Rindsfilet (am Stück gegart) mit Rosmarinjus,
Gemüse und Kartoffelgratin

*

Panna Cotta mit Cognac- Pflaumen

84.-

2.

Zitronengrassuppe mit Omelette-Gemüsepackli

*

Lamm-Entrecôte auf roter Currysauce mit Gemüsestreifen,
Litchis und Thai-Basilikum,
Parfümreis mit Chili-Cashewnüssen

*

Limettenköpfchen auf Mangosauce

64.-

3.

Quark-Terrine mit Wasabi,
Winterblattsalat

*

Gebratene Entenbrust an Portweinsauce,
Kartoffelstock mit Blauem Büffel

*

Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleglacé
64.-

4.

Randen- Carpaccio mit Limonenöl
Nüsslersalat und Parmesan-Splittern

*

Gebratene Pouletbrust Saltimbocca
gefüllt mit mit Berner Trüffel
an Marsalajus, Safran-Risotto

oder

Frischer Fisch vom Markt (je nach Angebot)
Safran-Vanilleschaum, Pak-Choi und Kräuter-Reis

*

Amaretto-Mascarponecrème
58.-/62.-(Fisch)

5.

Bresaola (Rindstrockenfleisch) mit Nüsslersalat
und Parmesan

*

Kleines Pilzragout im Blätterteig- Feuilleté

*

Kalbsfilet (am Stück gegart) an Calvados- Rahmsauce,
Heidelbeer-Apfel und Schupfnudeln

*

Variation von der Carma Schokolade mit Erdbeeren
89.-

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