

Mittagsmenüs vom 19.-23. November 2018

Mäntig

Menü

Gebackener Ziegenkäse
mit einem Salatbouquet
und Honig

Schweinefiletspitzen
an einer Kräuter-Cognacsauce
mit Stampfkartoffeln
und glaciertem Wurzelgemüse

Schokoladentarte
mit Kirschensorbet
und Fleur de sel

Zyschtig

Menü

Nüsslilalat mit Trauben
und karamellisierten Nüssen
an einem Balsamicodressing

Maispouardenbrust
im Rohschinkenmantel
auf Safranrisotto
mit einer Glühweinsauce

Birnensorbet
mit kalter Zabayone

Mittwuch

Menü

Tomatencrèmesuppe
mit Crème Fraîche
und Gin verfeinert

Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
mit Butterrösti und gratiniertem
Orangenfenchel

Zitronensorbet-Praline
im Kornflakesmantel
auf Kirschragout

Dunnschtig isch

Tatar Tag

Wir bereiten Ihnen das beliebte
Rindstatar, nach Ihrem
Geschmack, direkt am Tisch
zu. Fein gehacktes Rindsfilet
bester Qualität, verfeinert mit
Zutaten nach Ihrer Wahl –
so schmeckt Ihr Tatar am
allerbesten!

Frytig

Menü

Gurken-Carpaccio
mit einer Rauchlachsrose
und gerösteten Rapskernen

Gebackene Forelle
im Knuspermantel
auf Petersilienstampfkartoffeln
mit glacierten Randen
und Tatarsauce

Schokoladenmousse
mit Mangosalat

Mittagswein

Weisswein

Chardonnay Genève

Domaine des Rothis, Dardagny, Schweiz

1 dl CHF 7.50 / 7.5 dl CHF 49.00

Rotwein

Pinot Noir

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Schweiz

1 dl CHF 9.00 / 7.5 dl CHF 58.00



Preise Mittagsmenu & Tatar

Mittagsmenü komplett CHF 39

Nur Hauptgang CHF 29

Kleine Portion Tatar CHF 25

Grosse Portion Tatar CHF 38