

Mittagsmenüs vom 10.-14. Dezember 2018

Mäntig

Menü

Rauchlachstatar
mit Kürbismousse
und Nüsslisalat



Kalbsplätzli
mit Kräuternudeln,
glasierten Randen
und Zitronenbittersauce



Gebackene Vanilleglace
im Haselnussmantel
auf karamellisierten Feigen

Zyschtig

Menü

Weissweinschaumsuppe
mit Trockenfleischheu



Schweinsfilet
in einer Haselnusskruste
mit Bratkartoffeln
und Wurzelgemüse-Spaghetti
auf einer Glühweinsauce



Kokos Panna Cotta
mit Zwetschgenragout

Mittwuch

Menü

Räucherforelle
auf Randencarpaccio
mit gerösteten Rapskernen



Rehentrecôte mit Spätzle,
Rotkraut und Preiselbeerjus



Schokoladentarte
mit Caramelglace
und Fleur de Sel

Dunnschtig isch

Tatar Tag

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

Frytig

Menü

Winterlicher Blattsalat
mit geräucherter Entenbrust
und Orangenfilets



Egli-Knusperli im Bierteig
mit Mandelreis
und Zitronenmayonnaise



Zwetschgensorbet
mit kalter Zabaione
und Früchtégarnitur

Mittagswein

Weisswein

Chardonnay Genève

Domaine des Rothis, Dardagny, Schweiz

1 dl CHF 7.50 / 7.5 dl CHF 49.00

Rotwein

Campus Merlot del Ticino DOC

Valsangiacomo Vini, Mendrisio Tessin, Schweiz

1 dl CHF 10.50 / 7.5 dl CHF 68.00



Preise Mittagsmenu & Tatar

Mittagsmenü komplett CHF 39

Nur Hauptgang CHF 29

Kleine Portion Tatar CHF 25

Grosse Portion Tatar CHF 38