

Mittagsmenüs 29. November bis 3. Dezember 2021

Vorspeise & Hauptgang

Fleisch

Cremige Randensuppe
mit Zimt und Sternanis
oder
Kleiner gemischter Salat

Hülsenfrüchte-Eintopf

mit pikanten Schweinswürsten,
Rohschinken und Kartoffeln

CHF 25.00

Fisch

Cremige Randensuppe
mit Zimt und Sternanis
oder
Kleiner gemischter Salat

Gebratene Seelachsfilets

an Orangen-Butter-Sauce
mit Süsskartoffel-Stampf
und Rahmspinat

CHF 25.00

Vegetarisch

Cremige Randensuppe
mit Zimt und Sternanis
oder
Kleiner gemischter Salat

Miso-Ingwer-Risotto

mit geröstetem Wintergemüse

CHF 19.00

Unsere Weinempfehlung

weiss

The Wine

Erich Scheiblhofer, Burgenland (AT)
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Fülle und Cremigkeit von Chardonnay nach 8
Monaten im Barrique mit betörender Frische und
Melonenduft. Ein harmonischer Aperowein.

CHF 8.00 / 1 dl

rot

The Wine

Erich Scheiblhofer, Burgenland (AT)
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tiefdunkles Rubingranat, Nuancen von Lakritze
mit angenehmer Fruchtsüsse von reifen
Pflaumen. Ein vielseitiger feiner Speisenbegleiter.

CHF 8.00 / 1 dl

Kaffee & Glace zum Abschluss

Espresso, Kaffee oder Tee

plus
eine **Kugel Glace** nach Wahl

CHF 7.00

Glacesorten

Vanille, Mocca, Schokolade, Zimt, Kokosnuss

Sorbetsorten

Zitrone, Cassis, Zwetschge

Vegan

Caramel (Soja)