

# Abendspezialitäten

Vanille-Limetten gebeizter Lachs & Sashimi vom Thunfisch Gurke & Melone		23.--
***		
Karotten-Kokos Crèmesuppe Jakobsmuscheln		12.50
Weinempfehlung: Floreado, Sauvignon Blanc DOC, Kellerei Andrian, 2017	1 dl	7.60
***		
gebratenes Skrei-Royalfilet (Winterkabeljau) weisser Balsamicoschaum geschmortes mediterranes Gemüse Kräuter-Kartoffel Gnocchi		34.--
Grosse Portion		40.--
Weinempfehlung: Châteauneuf du Pape AC, Bourboulenc, Clarinette, Grenache blanc, Roussanne, Domaine des Sénéchaux oder	1 dl	9.20
rosa gebratenes Kalbssteak Morchelrahmsauce hausgemachte Tagliolini Gemüsebouquet		42.--
Grosse Portion		48.--
Weinempfehlung: Cinquanta 50, Nebbiolo, Plozza	1 dl	9.30
Château D'Aiguilhe, Côtes de Castillon, Merlot AOC	1 dl	9.20
***		
Schokoladen Pavé Ananas Kompott & Estragon Glace		12.50
oder		
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl		
5 Gang Schlemmer-Menu (Portionengrösse wird angepasst)		90.--
4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang		78.--
4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang		86.--
3 Gang Menu Fisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert		57.--
3 Gang Menu Fleisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert		65.--