

Abendspezialitäten

| | | |
|--|------|-------|
| Gebratener, in Asche gereifter Ziegenkäse auf Belugalinsensalat mit Feige | | 19.-- |
| *** | | |
| Kräuterschaumsuppe gebratene Jakobsmuschel | | 12.50 |
| *** | | |
| gebratenes Zanderfilet Ragoût von Spargeln, Morcheln & Krebschwänzen Tonkabohnen-Risotto | | 36.-- |
| Grosse Portion | | 42.-- |
| Weinempfehlung: Chablis 1er Cru Montmains AOC Chardonnay, Domaine des Marronniers-Préhy | 1 dl | 9.30 |
| oder | | |
| rosa gebratenes Kalbssteak mit Bärlauchkruste weisser Spargel an Sauce Hollandaise leicht gebratene, neue Kartoffeln | | 46.-- |
| Grosse Portion | | 52.-- |
| Weinempfehlung: Su'entu, Bovale Sardegna IGT, Cantine Su'entu | 1 dl | 7.90 |
| *** | | |
| Variation von Erdbeeren & Rhabarber weisses Schoggi-Mousse Pistazien-Berliner | | 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 | | 76.-- |
| 4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang | | 86.-- |
| 3 Gang Menu Fisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert | | 59.-- |
| 3 Gang Menu Fleisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert | | 69.-- |