



Menüvorschlag CHF 72.00

Vorspeisen zur Auswahl:

KLEINES RINDSTARTAR MIT SALATBOUQUET AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

INSALATA CAPRESE (BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN UND PESTOPASTE)

oder

LOLLOSALAT MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

Intermezzo in der Espressotasse serviert:

MELONENKALTSCHALE MIT WEISSEM PORTWEIN

Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES KALBSSTEAK AUF TOMATEN-CONCASSÉE MIT SOMMERKRÄUTERN

oder

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

oder

GEBRATENE SEETEUFELMEDAILLONS AN WEISSWEIN - LIMETTENRAHMSAUCE

alles serviert mit

MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT

sowie SAFRANRISOTTO und POMMES FRITES* auf Vorlegeplatten*

*(*Alternativen möglich)*

Dessert zur Auswahl:

WARMER APFELKUCHEN MIT LIPP'S VANILLE EIS

oder

FRISCHE ERDBEEREN MIT MASCARPONEHAUBE

oder

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA

oder

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND RAHMTUPFER

Weinvorschläge:

2019 BASA BLANCO Rueda DO, Spanien 7.5dl / CHF 47.50

2014 FINCA ANTIGUA CRIANZA ÚNICO La Mancha DO, Spanien 7.5dl / CHF 51.00