



Menüvorschlag CHF 59.00

Vorspeisen zur Auswahl:

LOLLOSALAT MIT RAUHLACHSSTREIFEN AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING

oder

**BUNTE BLATTSALATE MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND KRÄUTERN
AN HIMBEER-BALSAMICO DRESSING**

oder

GAZPACHO (RASSIGE, KALTE, SPANISCHE TOMATENSUPPE)

Hauptspeisen zur Auswahl:

GEBRATENES POULET-PAILLARD AUF TOMATEN-CONCASSÉE MIT SOMMERKRÄUTERN

oder

ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE AN PFEFFERRAHMSAUCE

oder

GEBRATENE ZANDERFILETS AUF KOKOS - CURRYSAUCENSPIEGEL

alles serviert mit

MARKTGEMÜSE IN BUTTER GESCHWENKT

sowie WEISSWEINRISOTTO und POMMES FRITES* auf Vorlegeplatten*

*(*Alternativen möglich)*

Dessert zur Auswahl:

TIRAMISÙ MIT FRÜCHTEGARNITUR

oder

WARMES COLORADO BROWNIE MIT LIPP'S VANILLE EIS

oder

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

oder

HAUSGEMACHTES CAMEL-KÖPFLI MIT 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