

MENÜ 1 CHF 65

- * Nüsslisalat und Fetakäse mit Sesam paniert
- * Manzo brasato mit Kartoffelstock und Wintergemüse
- * Crème brûlée

MENÜ 2 CHF 79

- * Wintersalat mit Chorizo, Parmesan und Walnüssen
- * Karottencremesuppe mit Orangenperlen
- * Kabeljaurückenfilet gebraten auf „Meaux“ Senflinsen und Wintergemüse
- * Kokosnuss-Passionsfruchtmousse mit exotischen Früchten und Himbeersorbet

MENÜ 3 CHF 89

- * Rind-Thunfisch-Tartar mit Wasabi und Guacamole
- * Selleriecrèmesuppe mit Croûtons
- * Maispouardenbrust mit Tajine Gemüse an Curryschaum
- * Apfel-Zitrusfruchtkuchen mit Mascarpone und Spekulatiusglacé

MENÜ 4 CHF 97

- * Carpaccio vom Wolfsbarsch an Tomaten Chutney
- * Rote Currysuppe mit „Black Tiger“-Krevette
- * Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse
- * Lebkuchen-Tiramisù mit Orangen und Orangensorbet

MENÜ 5 CHF 114

- * Gebratenes Wolfsbarschfilet auf provenzalischem Gemüse und Zitronensauce
- * Kürbissternanissuppe mit Jakobsmuschel
- * Kalbshohrücken mit Sellerie-Bohnenragout und Erdnuss-Polenta an Karamelsauce
- * Kleine Käsevariation
- * Schokoladencreme auf Mangosalat und Vanilleglacé

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne auch Kalbssteak, Rinds- oder Bisonfilet sowie Steinbutt oder andere Fischspezialitäten zu.
Selbstverständlich können Sie auch die verschiedenen Komponenten der Menüs selber kombinieren und zusammenstellen. Wir kalkulieren Ihnen gerne den Preis.
Die 24 Std. vor Anlassbeginn gemeldete Personenzahl werden in Rechnung gestellt.