

Abend-Gourmet-Menu

Schanfigger- Wildterrinen Carpaccio & Crème vom Kürbis Kräutersalat	25.--

Erbsen Thai Curry Suppe Gebratene Jacobsmuschel mit Wasabicrumble	15.--

Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblingfilet An Weisswein-Buttermilchsauce mit Kräuteröl auf Beet von Blattspinat, Morcheln, Pinienkernen und Cashew Nüssen Kartoffel-Selleriepüree	40.--
Grosse Portion	46.--
Weinempfehlung WEISS: Paul Mas Reserve, Marsanne 1 dl	8.40

Rosa gebratenes Kalbssteak Morchelrahmsauce Hausgemachte Tagliolini Gemüsebouquet	49.--
Grosse Portion	57.--
Weinempfehlung: L'Angelet, Utiel-Requena 1 dl Tempranillo, Cabernet, Merlot	11.30

Variation von der Toblerone	15.--
Weinempfehlung: Bonmé, Vermouth Wein, Piemont 4cl	6.--
oder	
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl	15.--
5 Gang Gourmet-Menu (Portionsgrösse wird angepasst)	125.--
4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang	86.--
4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang	95.--
3 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	67.--
3 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	76.--