

Abend-Gourmet-Menu

Gebratener Ziegenkäse
Auf Berglinsensalat an fruchtigem Orangendressing
mit Feigen & schwarzen Nüssen 23.--

Curry-Zitronengras-Schaumsuppe
Gebratene Riesengrille & gebratene Melone 16.50

Weinempfehlung Weiss: **Paul Mas** Reserve, Marsanne, IGP Pays d'Oc
Domaines Paul Mas, La Forge 1 dl 8.90

Rosa gebratenes Kalbssteak
Morchelrahmsauce
Quarkpizokel
Gemüsebouquet 52.--

normale Portion 62.--

Weinempfehlung: **Sande**, Gino Fasoli 1 dl 16.50
Rosso Veronese, Pinot Nero IGT

Schoggi Mousse
Litchi Glace
kandierte Amarena Kirschen 15.50

Weinempfehlung zum Dessert: **Bonmè**, Vermouth Wein 1 dl 8.50

oder

Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa
mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl 15.50

4 Gang Menu mit kleinem Hauptgang 99.--

3 Gang Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert 80.--