

# Abend-Gourmet-Menu

Gebratener Ziegenkäse Auf Berglinsensalat an fruchtigem Orangendressing mit Feigen & schwarzen Nüssen	23.--
***	
Kräuterschaumsuppe Mit Rauchlachs	15.50
*****	
Gebratenes Saiblingsfilet Filet & Krebsschwänze An Bärlauch & Krustentiersauce Auf Spargel-Morchel-Ragoût Kräuterkartoffeln	46.--
Normale Portion	52.--
Weinempfehlung Weiss: <b>Paul Mas</b> Marsanne, IGP Pays d'Oc 1 dl	8.90
*****	
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Bärlauchkruste Frische Morcheln Weisser Spargel an Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln	52.--
Normale Portion	62.--
Weinempfehlung: Barolo, Nebbiolo, Piemont, 1 dl	16.20
***	
Variation von der Toblerone	15.50
Weinempfehlung zum Dessert: Bonmè, Vermouth Wein 1 dl	8.50
<b>ODER</b>	
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl	15.50
4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang (Vorspeise, Suppe, Dessert)	91.50
4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang (Vorspeise, Suppe, Dessert)	97.50
3 Gang Fisch Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	73.50
3 Gang Fleisch Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	79.50