

Abend-Gourmet-Menu

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

Karotten-Kokossuppe Gebratene Riesencrevette & Karotten Wasabicrumble	16.50
Weinempfehlung Weiss: Paul Mas Reserve 1 dl Marsanne IGP Pays d'Oc	8.90

Rosa gebratenes Medaillon vom Entrecôte & Krokette vom Langwieser Weiderind Sauce Berniase Kartoffelkrapfen Gemüse	52.--
normale Portion	60.--
Weinempfehlung: Sande Gino Fasoli 1 dl Rosso Veronese Pinot Nero IGT	16.50

Dreierlei von der Toblerone	15.50
Weinempfehlung zum Dessert: Bonmè, Vermouth Wein 1 dl	11.--
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.--