

Abend-Gourmet-Menu

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

Crèmesuppe von Curry & Zitronengras
Riesencrevette 16.50

Weinempfehlung WEISS: Muscat Chapelle
Muscat d'Alsace, AOC Famille Muré 8.90

Duo vom Langwieser Bio Weiderind
Medaillon vom Entrecôte mit Café de Paris Kruste
24 Stunden geschmorter Braten
Haselnusskrapfen, Kartoffel-Sellerie Pürée
Buntes Gemüse

Grosse Portion 60.--

Weinempfehlung: Varvàra Bolgheri DOC1 dl
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Castello di Bolgheri 10.90

Variation
von der Toblerone 15.50

oder

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

4 Gang Menu mit kleinem Hauptgang 98.--

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