

A LA CARTE – VOM FEINSTEN

KALTE WINTERTAGE – WARME KÖSTLICHKEITEN das 6- oder 8-Gang-Menü mit den verschiedenen Möglichkeiten

Bunter Wintersalat «Tiroler Art»

garniert mit gerösteten Pistazien und Haselnüssen an Heublumen-Dressing

Gefüllter Champignon «Elsässer Art»

mit würzigem Blattspinat auf Rahmspinat angerichtet

Steinbuttfilet «Dijonnaise»

mit Maille-Senfkruste auf Kürbisgemüse präsentiert

Bananen-Sorbet

auf Wunsch mit Eierlikör

Lammrückenfilet «Provençale»

auf Bohnengemüse (Weisswein-Borlotti und grüne Bohnen)

Innerschwiizer Sbrinzrollen

garniert mit bunten und rohen Gemüsestängeli

Quark-Birnen-Terrine «Gute Luise»

garniert mit Rahm und Phyalis

Die drei Winter-Köstlichkeiten

- Pastinakensuppe mit Bündnerfleisch
- Tomaten-Aprikosensuppe
- Safransuppe mit frischen Flûtes



8-Gang-Menü Fr. 83.–
(Preis pro Person)

6-Gang-Menü Fr. 70.–
(Preis pro Person, ohne 4. und 7. Gang)

Bestellzeiten

Jeden Mittag bis 13.15 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr, damit Ihnen genügend Zeit zum Geniessen bleibt!

Aktuell vom 14. Januar 2010
bis 14. März 2010

Aargauer Rüebl-Terrine

garniert mit kleinem Salatbouquet an Basamico-Dressing

Lebkuchen-Risotto «Orientalische Art»

garniert mit Orangenfilets

Saiblingsfilet gefüllt mit Gemüsewürfeli

auf seiner Haut in Olivenöl gebraten auf dem Kräuter-Weissweinsauce-Spiegel

Birnen-Sorbet

auf Wunsch mit Williams aromatisiert

Kaninchen-Rückenfilet «Broche d'Or»

im Lauch-Schinkenmantel, an Vacherin-Mont-d'Or Sauce auf Lauchgemüse angerichtet

Bierrettich Carpaccio «Bruxelles»

garniert mit Doppelrahmfrischkäse, Zitrone und gemahlenem Pfeffer

Chili-Schokoladenmousse «New Style»

sämig, leicht spicy, mit Orangensauce

KULINARISCHER KALENDER

Januar bis März

- 4 verschiedene Cordon-Bleu-Spezialitäten
- Zander-Saltinbocca die überraschende Kombination
- Zürisee-Hecht frittiert ohne Gräte

AKTUELL UND MARKTFRISCH



Januar bis März

- Chicorée – Cicolorino rosso – Karotten, Knollensellerie – Nüsslisalat – Randen – Rotkohl – Sauerkraut – Wirz – Zuckerhut
Äpfel – Birnen – Ananas – Avocados – Datteln – Mandarinen – Clementinen – Orangen
... und nach wie vor Vermicelles