

Aktuell vom 17. November 2017 bis 07. Januar 2018

Die Halbinsel Au im Festtagskleid

das 6- oder 8-Gang-Menu mit den verschiedenen Möglichkeiten

Rohkostsalat

mit Apfel, Birnen, Stangensellerie,
Kürbis- und Pinienkernen
garniert mit Wildschweinrohschinken

Schottisches Rauchlachsrückensfilet

mit Erbsen-Meerrettichhaube
und Frischkäsesauce

die drei Versuchungen:

Feine Randensuppe mit Crème-fraîche

Rindskraftbrühe mit Markbällchen

Cremige Zitronengrassuppe mit Rahmhaube

Gebratener Bärenkreb

an Hummerschaumsauce
mit geschmortem Pack-Choi

Rosa gebratene Entenbrust

mit Gewürzkraut
und Orangenjus

Kräuterbandnudeln

mit süss-saurem Kürbisragout
dazu Proseccorahmsauce

Knuspertaschen

gefüllt mit Pastinaken und Krevetten
dazu rotes Zwiebelkonfit

Mokka-Kardamomsorbet

mit Kaluha

Blutorangensorbet

mit Grand Marnier

Zartes Rindsentrecôte Swiss Prime

an einer Cognacrahmsauce
serviert mit Kartoffel-Spinatroulade
dazu Röstgemüse

St. Pierrefilet im Rohschinkenmantel

an einer Kräutersauce
serviert mit Rotweinrisotto
dazu glasierte Schwarzwurzeln

Gyrenbader Ur-Eichekäse

mit Trauben-Espuma

Camembert im Kräutermantel gebacken

dazu Feigensenf

Warmer Dattelkuchen

mit Honig-Whiskysauce
dazu eine Kugel Joghurtglace

Kokosnuss Panna Cotta im Glas

mit exotischem Früchtekompott

Menu 8-Gang

Menu 6-Gang (ohne 4. und 7. Gang)

pro Person

pro Person

Fr. 89.00

Fr. 76.00

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr
Damit Ihnen genügend Zeit zum Genießen bleibt