

Aktuell vom 12. 01. bis 18. 03. 2012

Kalte Wintertage – warme Köstlichkeiten

6- oder 8- Gang-Menü mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten

Kross gebratene Entenbrust «Elsässer Art»
auf Zuckerschoten-Mango-Salat
mit Fenchel, Karotten und Champignons
an Gemüse-Vinaigrette
* * *

Marktsalatstrauss «Pazifik»
mit Ziger-Brüt und Speck
an Schabziger-Dressing
* * *

Die 3 Versuchungen:

- Weisse Bohnenschäum-Suppe
 - Sauerkraut-Ingwer-Suppe
 - Kürbis-Aprikosen-Suppe
- * * *

Tagliatelle Nero «Amanda»
mit gehobeltem Parmesan
und Grana Padano
* * *

Gratinierte Semmelknödel
«Grossmüeti Art»
an einer kräftigen Gemüsesauce
* * *

Confiertes Seeteufelfilet
auf süss-sauren Belugalinsen
* * *

Doradenfilet auf der Haut gebraten
auf Rahmwirsing
dazu Meerrettich-Kartoffeln
* * *

Birnen-Sorbet
auf Wunsch mit Birnenschnaps
* * *

Feigen-Sorbet
auf Wunsch mit Wodka aromatisiert
* * *

Filet vom Edelschwein «Swiss Prim»
unter einer grünen Pfefferkruste mit
Zitronenschäum auf Kohlrabitranchen
und frittierten Kartoffelscheiben
* * *

Maispouarden-Satay
mit rassisger Erdnuss-Chilisauce
auf buntem Glasnudel-Gemüse
* * *

Tête de Moine Rosetten
auf Gasterländer Fruchtebrot
* * *

Mediterrane Auberginen
Geisskäse-Rollen
* * *

Orangen Mürbteig Tartelette
mit Vanillecrème und Zitronen-Sorbet
* * *

Pikantes Zartbitter Schokoladen-Fondue
mit Früchten
* * *

8- Gang Menü

Fr. 87.--

6- Gang Menü (ohne 4. und 7. Gang)

Fr. 74.--

Preise pro Person

Zu geniessen jeden Tag bis 13.00 Uhr bzw. 20.30 Uhr. Damit Ihnen genügend Zeit zum essen bleibt.