

Abendmenü

10.10.17– 21.10.17

Gruss aus der Küche

Rehterrine mit Kürbis-Apfelsalat
Cranberrykompott und Portweinsauce

Sauerkrautsuppe mit Waadtländer-Saucissonwürfeln

Pochierter Steinbutt mit Flusskrebse
Champagnersauce
Camargue-Reis
Mangold-Randen-Schwarzwurzel

und / oder

Entrecôte vom Biohof Scheibler auf Steinpilzsauce
Schupfnudeln mit Leinsamen
Gemüse

Passionsfruchtparfait mit Schokoladenmousse
und Mangosalat

Preise

<i>Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	71.--
<i>Fisch als Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	75.--
<i>Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert</i>	81.--
<i>Vorspeise / Fisch / Fleisch / Dessert</i>	87.--
<i>Vorspeise / Suppe / Fisch / Fleisch / Dessert</i>	99.--