

Menüvorschläge zu CHF 45,00 pro Person

42.1 Schwarzwurzelcrème

* * * *

Kohlrabisalat

* * * *

Kalbs Cordon-Bleu

serviert mit Kroketten und Grilltomate

* * * *

Vermicelles mit Schlagrahm

42.2 Pulpocarpaccio mit Rucolasalat und

Parmesanspänen

* * * *

Grüner Salat

* * * *

Rindsrumpsteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes Soufflées und Zucchetti

* * * *

Zitronen Panna Cotta

42.3 Toskanische Suppe

* * * *

Gemischter Salat

* * * *

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

* * * *

Coupe Dänemark

42.4 Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum

* * * *

Rindsschmorbraten

dazu Käse-Polenta und Karotten

* * * *

Hausgemachtes Tiramisù

42.5 Hausgemachte Gerstensuppe

* * * *

Peperonissalat

* * * *

Rindstagliata mit Ruccola und
Parmesanspänen serviert mit Gnocchi
an Butter und Salbei

* * * *

Crème Caramel

42.6 Hausgemachte Tomatencreme

* * * *

Waldorfsalat

* * * *

Kalbspaillard mit Kräuterbutter
dazu Nudeln und Brokkoli an Mandelbutter

* * * *

Coupe Melba

42.7 Caldo Verde Suppe

* * * *

Nüsslisalat mit Ei

* * * *

Gefüllte Kalbsbrust
dazu Parmesanrisotto und Gemüsebouquet

* * * *

Schokoladenmousse

42.8 Spaghetti al Pesto

* * * *

Rüblissalat mit Orangen

* * * *

Gebratene Lachstranche an Weissweinsauce
mit Reis und Spinat

* * * *

Cassata Siciliana