

OSTERMENÜ

VORSPEISEN

SAIBLINGSTATAR mit Kräutersalat und Butterbrioche	17.50
KAROTTEN-ORANGENSUPPE	9.50

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENE LAMMRACKS mit Pinienkernen und Portweinjus. Dazu Kartoffel-Olivenstampf und Mini-Gemüse	31.50
GEBRATENES FELCHENFILET mit Peperonischaum, mediterranem Ebly und Mini-Gemüse	28.50
RANDEN-EMMENTALER RAVIOLI mit Weissweinschaum, Parmesanflocken und Rucola	24.50

DESSERT

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE mit Tonkabohnen und Beeren	9.50
--------------------------------------------------------	------

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Herkunft Fleisch: Schweiz, Herkunft Saibling: Island, Felchen: Schweiz.
Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können
Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.