

«Immer wieder beliebt»

Zum Einstieg

Kaltes Siedfleisch mit Linsensalat
und Meerrettich - Senfsauce



Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Äpfel und Speck

Zwischengang

Felchenfilets Zuger Art
Reis und Broccoli

Salat

Chicorée Variation

Hauptgericht

Mit Jersey Blue gefüllte Maispoulardenbrust
Hausgemachte Quarkspätzli & dreierlei glasierte Rüeblli

Zum Abschluss

Crêpes Normandie mit Birnenkompott und Vanilleglace

Menü ab zwei Personen

72 pro Person

Menü mit empfohlener Weinbegleitung
jeweils 1 dl (Dessertwein 5 cl)

92 pro Person

Zum Einstieg & Suppe

Balgach Pinot Gris, AOC St. Gallen

Zwischengang & Salat

Oeil de Perdrix «La Matze», Wallis

Hauptgericht

Merlot Ticino

Zum Abschluss

Weinrieder «Beerenauslese», Riesling, Österreich