

Sommer - Menü

Zum Einstieg
Schinkenauswahl mit Melonen

Suppe
Zitronensuppe mit frittierte Riesencrevette

Fisch
Sautiertes Lachsfilet
auf Quinoa-Salat mit Joghurt

Sorbet
Mangosorbet

Hauptgericht
Kalbspaillard mit Kräuterbutter
Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen

Zum Abschluss
Käsekuchen mit Beeren

Ab zwei Personen

69 pro Person

Menü mit empfohlener Weinbegleitung
jeweils 1 dl (Dessertwein 5 cl)
Zum Einstieg & Suppe
Fisch & Salat
Hauptgericht
Zum Abschluss

89 pro Person

Weissburgunder (Pinot Blanc), Georg Schlegel, Jenins
Oeil de Perdrix «La Matze», Salgesch
Hauswein «Krone Mosnang» / Schmid Wetli, Berneck
Bernecker Suzette / Schmid Wetli, Berneck

