

## **Abendmenü, Donnerstag, 14. Oktober 2021**

*Dinner, Thursday, 14<sup>th</sup> October 2021*

### **Thunfisch Carpaccio mit Koriander und Sesam**

*Tuna carpaccio with coriander and sesame seeds*

**CHF 22,00**

**oder / or**

### **Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl**

*Mixed salad with dressing of your choice*

**CHF 16,00**



### **Gemüsecreme Suppe mit Kräuter**

*Vegetable cream soup with herbs*

**CHF 8,00**

**oder / or**

### **Fruchtsaft nach Wahl**

*Fruit juice of your choice*

**CHF 5,00**



### **Wild Geschnetzeltes an Wacholder Grappasauce mit glacierten Marroni**

**mit Quarkpizokel und Rotkraut**

*Venison slices in juniper grappa sauce with glazed chestnuts with quark pizokel and red cabbage*

**oder / or**

### **Seezungenfilet an Basilikumsauce mit Jasminreis und Brokkoli**

*Sole fillet with basil sauce, jasmine rice and broccoli*

**CHF 35,00**

**oder / or**

### **Tofu Spinatstrudel an Cocktail Tomaten**

*Tofu spinach strudel with cocktail tomatoes*

**CHF 18,00**



### **Pochierter Pfirsich mit Erdbeer Parfait**

*Peach poached with strawberry parfait*

**CHF 12,00**



**Menüpreis/ price per menu:**

**4-Gang/4-Course CHF 55,00**

Getränke- &  
Speisekarte



**Fleischherkunft: Österreich**

*Meat origin: Austria*

**Fischherkunft: Niederlande**

*Fish origin: Netherlands*