

Abendmenü, Samstag, 15. Januar 2022

Dinner, Saturday, 15th January 2022

Salat- und Vorspeisenbuffet

Salad and appetizer buffet

CHF 18



Kokoscremesuppe

Cream of coconut soup

CHF 8

oder / or

Fruchtsaft nach Wahl

Fruit juice of your choice

CHF 5



Gebrautes Kalbsschnitzel an Balsamicojus

Kartoffelpüree mit Steinpilzen und Karottensticks

Roasted veal escalope with balsamic jus

Mashed potatoes with porcini mushrooms and carrot sticks

oder / or

Gebrautes Seezungenfilet an Basilikumsauce mit Sandkartoffeln und Blumenkohl

Fried fillet of sole with basil sauce, sand potatoes and cauliflower

oder / or

Linsencurry mit knusprigen Basilikum

Lentil curry with crispy basil

CHF 18



Marroni Pudding mit marinierten Dörrfrüchten

Marroni pudding with marinated dried fruits

CHF 12

oder / or

Käse vom Brett

Cheese on Board

CHF 18



Menüpreis / price per menu:

4-Gang/4-Course CHF 55

Getränke- &
Speisekarte



Fleischherkunft: Schweiz
Meat origin: Switzerland

Fischherkunft: Niederlande
Fish origin: Netherlands