

Abendmenü, Samstag, 06. August 2022

Dinner, Saturday, 06th August 2022

Salat- und Vorspeisenbuffet

Salad and appetizer buffet

CHF 18



Lauchcremesuppe mit Speck

Cream of leek soup with bacon

CHF 8

oder / or

Fruchtsaft nach Wahl

Fruit juice of your choice

CHF 5



Gebratenes Kalbschnitzel an Marsalajus mit Krautpizokel und Cocktail Tomaten

Roasted veal escalope on marsalajus with cabbage pizokel and cocktail tomatoes

oder / or

Gebratenes Saiblingsfilet an Dillsauce mit Rosmarinkartoffeln und Knollen Sellerie

Fried fillet of char on dill sauce with rosemary potatoes and tubers of celer

CHF 35

oder / or

Quarkpizokel mit Rahmspinat und gerösteten Pinienkerne

Quark pizokel with creamed spinach and toasted pine nuts

CHF 18



Panna cotta an Fruchtsauce

Panna cotta with fruit sauce

CHF 12

oder / or

Käse vom Brett

Cheese on Board

CHF 18



Menüpreis / price per menu:

4-Gang/4-Course

CHF 59

Getränke- &
Speisekarte



Fleischherkunft: Schweiz
Meat origin: Switzerland

Fischherkunft: Island
Fish origin: Northeast Iceland