

Abendmenü, Freitag, 23. September 2022

Dinner, Friday, 23th September 2022

Salat- und Vorspeisenbuffet

Salad and appetizer buffet

CHF 20



Proseccosenfsuppe mit gerösteten Mandeln

Prosecco mustard soup with roasted almonds

CHF 8

oder / or

Fruchtsaft nach Wahl

Fruit juice of your choice

CHF 5



Gebratenes Hirsch Saltimbocca an Wacholdersauce mit Quark Pizokel und Paprikagemüse

Fried venison saltimbocca with juniper sauce with quark pizokel and bell pepper vegetables

oder / or

Gebratenes Goldbuttfilet an Weissweinsauce mit Süßkartoffel-Pommes und Mangoldgemüse

Fried gold butt fillet with white wine sauce with sweet potato fries and chard vegetables

CHF 39

oder / or

Hausgemachte Bandnudeln an Tomatenrahmsauce mit Spinat Pilze Kräuter Knoblauch und Basilikum

Homemade ribbon noodles with tomato cream sauce with spinach mushrooms Herbs Garlic and basil

CHF 22



Griess Vanille Terrine an Orangensauce

Semolina Vanilla Terrine with Orange Sauce

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: Norwegen
Fish origin: Norway