

Das Menu

Vorspeise

Foie gras von Ente mit Orangenmarmelade und Züpfetoast
und / oder

Warme Rindszunge dünn geschnitten mit Tomaten-Vinaigrette
und / oder

Fischsuppe Brunnen mit Züpfetoast und Rouille
Chasselas Auvernier vin non filtré BIO Montmollin Auvernier 1 dl

Hauptgericht

Suure Mocke und Händöpfustock
oder

Gebratenes Bachforellenfilet auf Gemüsesalat
oder

Kalbssteak gebraten mit Salbei im Rohschinken
Assemblage Barrique Ophiuchus 2009 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Didier Joris 1dl

Käse / Dessert

Chäs ryf und chüschtig hausgemachtes Birnenbrot
Portwein rot oder weiss Portugal 4cl
und / oder

Früchte-Clafoutis mit Vanilleeis
oder

Pochierte Walliser-Aprikosen Vanilleeis und Meringue
Dessertwein Pinot Gris fruchtig leicht süss Weingut Familie Jürg Marugg Fläsch

3 Gang Menu Fr. 75.00

mit Wein Fr. 98.00

4 Gang Menu Fr. 95.00

mit Wein Fr. 128.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne
Wir verwenden ausschliesslich regionale Produkte und Schweizer Fleisch. Sollte dies nicht zutreffen
werden wir Sie informieren.