

M E N U

NÜSSLISALAT

an Hausdressing mit sautiertem Speck und gehacktem Ei
Lamb's lettuce with sautéed bacon and egg

CHF 14.50

RANDENCREMESUPPE

mit einer gebratenen Jakobsmuschel
Beetroot cream soup with a fried scallop

CHF 14.50

EIERTAGLIATELLEN MIT MIESMUSCHELN

an leichter Tomatensauce
Egg-Tagliatelle with mussels with a light tomato sauce

CHF 17.50

KALBSINVOLTINI IM ROHSCHINKENMANTEL

gefüllt mit Pesto und Taleggio auf Portweinjus
dazu Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse
*Veal involtini in a raw ham coat filled with pesto and taleggio on port wine jus
accompanied by fried potatoes and glazed vegetable*

CHF 43.00

COUPE MANDARIN

hausgemachtes Mandarinsorbet und Vodka
*Coup mandarin
with home made mandarin sorbet and Vodka*

CHF 14.50

Menu komplett / complete 94.00 CHF

Menu ohne Muscheln / without mussels 79.50 CHF

WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

Grüner Veltliner Fass 4	2010	1 dl	CHF	8.00
(Grüner Veltliner)		75 cl	CHF	59.00
Bernhard Ott, Wagram				
Alter Rebstock	2008	1 dl	CHF	8.00
(St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch)		75 cl	CHF	57.00
Johannisberg, Reinisch				

Preise inkl. 8% MwSt