

VALENTINSTAG-MENÜ

Winterliches Salatbouquet an Honigvinaigrette
(Sauvignon blanc, Delaire 2008)

Kräuterschaumsüppchen verfeinert mit Champagner
(Chardonnay, Delaire 2006)

Saiblingsfilet gebraten
dazu marinierten Cherrytomaten und Kräuterreis
(Driven by Cab, Delaire 2004)

Rassig marinierte Springbockwürfel
auf knusprigem Röstiboden
serviert mit mediterranem Zuchettigemüse
(Shiraz, Delaire 2007)

Gratin von Beeren und Früchten mit Vanilleeis serviert

**

*

CHF 75.00

