

Dinnerangebot

Menü 2020, CHF 89.00*

Apfel-Weissweinschaum Suppe
mit Safran-Kräutersauerrahm,
serviert mit gebackenem Kartoffel-Tätschli

Medaillon vom Rindsnierstück, Smoked Jus
Servietten-Silser-Knödel
Wirsing mit Cranberry und Rahm verfeinert

Mandel- und Haselnussbiskuit mit Praliné-Creme
Wild-Pfirsich Sorbet begleitet von Ananas,
Mango und Granatapfel

Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachtes Cordon-Bleu (Soja, Tofu,
sonnengetrocknete Tomaten)
serviert mit einem Kürbis-Apfel Chutney
Servietten-Silser-Knödel
Wirsing mit Cranberry und Rahm verfeinert

Menü Deluxe, CHF 118.00*

(ab 50 Personen)
Dreierlei Tatar (Rind, Lachs, Gemüse)

Kalbsfilet-Medaillon mit Morchelsauce
Blauer Kartoffelstampf
Frisches Marktgemüse

Vom Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner
Pâtisserie bestehend aus einem Birnenpüree-Kern,
Kalamansi-Mousee, Baumnuß-Biskuit,
begleitet von einer Kugel Glühwein-Eis

Steh-Dinner, CHF 69.00*

(ab 30 Personen)
Bruschetta mit Tomaten- Oliventapenade
Artischocken, Rucola und Sbrinzrollen an
Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Glasnudelsalat mit sautierten Shitakepilzen,
Crevetten-Cocktail
Grilliertes Antipasti-Gemüse, Kalbfleischpastete

Rotes Thai-Curry mit Pouletbruststreifen, frischer Koriander
und Salatgurken
Rindfleischpfanne mit Gemüse und Reis
Käsespätzli mit Kürbisgemüse

Zimt mousse und Rotweinzwetschgen
Kleine Cremeschnitten, Vermicelles-Törtli
und Schoggimousse

* Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

Bitte geben Sie bei der Bestellung Allergien und Intoleranzen bekannt.

