



VALENTINS MENÜ

MITTWOCH, 14. FEBRUAR 2018

Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Trauben-Salat

Goat cheese balls with an apple-grape-salad

oder/or

Oliventoast mit Rucola und mariniertem Thunfisch

Olive toast with rocket salad and marinated tuna

Grün-weiße Petersilienwurzelsuppe mit wachweich gekochtem Ei

Green-white parsley root soup with waxy cooked egg

Rosa gebratenes Roastbeef an einem Portweinjus
serviert mit knusprigen Polentarollen und Blumenkohl mit Brösmeli

Rare roast beef with a port wine jus

served with crispy polenta rolls and cauliflower with bread crumbs

oder/or

Grilliertes Lachsschnitzel auf einem Champignonbeet

serviert mit Butternudeln und Blattspinat

Grilled escalope of salmon on a bed of mushrooms

served with butter noodles and spinach leaves

oder/or

Capuns an einer Käsesauce serviert mit glasiertem Wurzelgemüse

“Capuns» on a creamy cheese sauce served with glazed root vegetable

Karamelherz mit marinierten Erdbeeren

Caramelized heart with marinated strawberries

Preis pro Person/**Price per person**: CHF 65.00

