



MENU DU JOUR

Samstag, 10. Juni 2023

Gemischte Blattsalate mit Melone, Oliven und Fetakäse

Salade mêlée au melon, olives et feta
oder /ou

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwibeln und Ingwer

Ceviche de loup de mer aux tomates cerises, cives de printemps et gingembre
oder /ou

Ravioli mit Burrata gefüllt und mediterranem Gemüse

Raviolis farcis à la burrata et légumes méditerranéens

Maiscremesuppe mit Popcorn

Crème de maïs au pop-corn
oder /ou

Pfirsich-Himbeer-Minz-Smoothie

Smoothie à la pêche, framboise et menthe

Duo vom Kalb -Rücken und Brust- mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Duo de veau -dos et poitrine- en purée de pommes de terre et légumes de saison
oder /ou

Käse-Brotknödel mit Blattspinat und Nussbutter

Quenelles de pain et fromage aux épinards en branches et beurre de noisettes

Erdbeervariation mit Kardamom

Variation de fraises à la cardamome
oder /ou

Bananensplit

Banana split

Für Gäste mit Halbpension im Preis inbegriffen

Menu komplett mit 6 Gängen CHF 125. —

5 Gänge CHF 110.—

4 Gänge CHF 95.—

3 Gänge CHF 75.—