

Wochenmenu 10. bis 13. Dezember

Tagessuppe oder Tagessalat inbegriffen

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Gnocchetti mit Artischocken, Tomaten, Oliven und Frühlingszwiebeln	Ligurische Trofie al pesto	Safranrisotto mit Kürbis, Rucola und Parmesan	Spaghettini mit Artischocken, Tomaten, Oliven und Kräutern	31.00
Gebratene Seeteufelmedaillons auf Tomatenrisotto und Zucchini	Saiblingsfilet auf Artischocken und Venere-Reis dazu Bouillabaisse Sauce	Gebratene Fischvariation auf Fenchelgemüse dazu Broccoli-Mousseline	Gebratenes Doradenfilet auf Linsen-Lauchgemüse und Zitronen-Beurre Blanc	35.50
Gebratene Entenbrust auf Wirsing und glasiertem Apfel an Feigen-Rotweinjus	Gebratenes Kalbssteak an Acetosauce mit neuen Kartoffeln, Feigen, kandierten Tomaten und Rucola	Gebratenes Rindsentrecôte an kräftiger Portweinsauce mit Zucchini und Kartoffelgnocchi	Gebratene Perlhuhnbrust mit jungem Gemüse und Sellerie-Mousseline an Portweinsauce	37.50

Caramelkuchen mit Himbeeren und Passionsfruchtsorbet 11.50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Mittagsmenus von 11:30 bis 13:30 Uhr.
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt. Änderungen vorbehalten.