

MENUS: MINDESTENS 10 PERSONEN PRO MENU! (MENUS SIND AUCH OHNE DESSERT ERHÄLTlich, ABZÜGLICH FR. 8.--)

MENU ITALIA FR. 52.50 / OHNE FLEISCH 36.50

GEMISCHTER BLATTSALAT

MIT HAUSGEMACHTER MEAUX-SENF-SAUCE

SCALOPINO DI VITELLO ^(CH) CON LIMONE (KALBSSCHNITZEL)

BASILIKUMRISOTTO, BROCCOLI

PANNA COTTA

MIT HIMBEERCOULIS

MENU ASIA FR. 49.50 / OHNE FLEISCH 42.50

THAI FISH CAKE MIT SWEET CHILLI SAUCE

GRILLIERTE THAILÄNDISCHE FISCHKRAPFEN

THAI CHICKEN CURRY ^(CH)

MIT REISSTROHPILZEN, BAMBUSSPROSSEN

UND BASMATIREIS

INDIAN SUMMER

MANGO MOUSSE

MENU TRADITIONALE FR. 46.50 / OHNE FLEISCH 36.50

GEMISCHTER BLATTSALAT

MIT HAUSGEMACHTER MEAUX-SENF-SAUCE

SCHWEINSKARREBRATEN AN PILZRAHMSAUCE

MIT GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELSTOCK

MERINGUES GLACÉ MIT SCHLAGRAHM

MENU GRILL FR. 59.50 / OHNE FLEISCH 41.50

TOSKANISCHER CHAMPIGNONS-PARMESANSALAT

AN ZITRONENÖL-ESSENZ

GRILLIERTES SIMMENTHALER ENTRECÔTE

HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN,
GRILLIERTE ZUCCHINI UND SENFBUTTER

CHOCOLATE CAKE NEMESIS MIT DOPPELRAHM

MENU LAMM FR. 61.50 / OHNE FLEISCH 49.50

TROFIE (PIEMONTESSISCHE SCHUPFNUDLN) MIT FRISCHER

BASILIKUMPESTO, GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELWÜRFELN

GRILLIERTES LAMMRÜCKENFILET AUF GRILLIERTEN

AUBERGINEN, SCHWARZEN LINSEN UND ROSMARIN-CASSISJUS

PANN COTTA MIT HIMBEERCOULIS

MENU INDIA FR. 49.50 / OHNE FLEISCH MIT DAL 39.50

INDISCHER VORSPEISENTELLER

MIT TOMATENCHUTNEY, BUTTER-BOHNEN- „HUMMUS“,
AUBERGINEN -CHUTNEY UND HAUSGEMACHTEM NAAN-BROT

MADRAS LAMM CURRY

MIT ZITRONENREIS UND GURKENRAITA

ODER

GELBES DAL

INDISCHES LINSENGERICHT MIT KARDAMOMREIS, PUPPADUMS

UND MANGOCHUTNEY

INDIAN SUMMER

MANGO MOUSSE

MENU FISCH FR. 49.50 / OHNE FISCH 34.50

GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH AUF GEHOBELTEM FENCHEL-

APFEL-SALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

GRILLIERTE LACHSTRANCHE IM SESAMMANTEL AUF

TAGLIARINI NERI DI SEPIA AN SAFRANSAUCE

PANNA COTTA

MIT HIMBEERCOULIS

MENU KALB FR. 49.50 / OHNE FLEISCH 36.50

TOMATENSUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE UND

BUTTERNÜDELI

WALDBEEREN CRUMBLE MIT VANILLE EIS

MENU CELEBRATION FR. 73.50 / OHNE FLEISCH 52.50

GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH AUF GEHOBELTEM FENCHEL-

APFEL-SALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

TROFIE (PIEMONTESSISCHE SCHUPFNUDLN) MIT FRISCHER

BASILIKUMPESTO, GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELWÜRFELN

GRILLIERTES UND POCHIERTES RINDSFILET ^(CH)

AN CASSIS-PORTWEIN-SCHAUM MIT MASCARONERISOTTO

CHOCOLATE CAKE NEMESIS MIT DOPPELRAHM

MENU FONDUE FR. 48.50 / OHNE FLEISCH MIT SALAT 39.50

WALLISER TROCKENFLEISCHTELLER

KÄSEFONDUE MIT BROT, KARTOFFELN, SILBERZWIEBELN UND

CORNICHONS

GEBRANNTÉ CRÈME MIT SCHLAGRAHM

STELLEN SIE SICH IHR MENU SELBER ZUSAMMEN. WIR
HELFFEN IHNEN AUCH GERNE DABEI EIN MENU NACH IHREN
VORSTELLUNGEN UND WÜNSCHEN ZU ERSTELLEN.