

FESTLICHE KÖSTLICHKEITEN

VORSPEISEN

Kabissalat mit Speck ***Fr. 12.--***
Italien-Dressing

Bunter Blattsalat im Körbli mit Blauschimmelkäse ***Fr. 13.90***
Himbeer-Dressing

Jakobs Muscheln auf Blattspinat gratiniert ***Fr. 15.--***
mit Sauce Hollandaise

Pappardelle al Tartufo ***Fr. 16.--***
Hausgemachte Nudeln mit Trüffelrahmsauce

Kartoffelespuma auf Spinat mit Wachtelei ***Fr. 16.--***
und gehobeltem schwarzem Trüffel

(Vorspeise als Hauptgang ? Verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 4.--)

Wein Empfehlung: 7dl. Offenausschank Rotweine

1dl. Primitivo Salento Arcangelo ***Italien*** ***Fr. 6.50***

1dl. Valduero ***Spanien*** ***Fr. 8.20***

1dl. Ojo de Agua ***Argentinien*** ***Fr. 6.80***

FESTLICHE KÖSTLICHKEITEN

HAUPTSPEISEN

***Rehrücken im Speckmantel gebraten angerichtet
auf Holunderjus dazu Kartoffel-Gratin und Gemüse*** ***Fr. 46.--***

Kalbsleber „Marsala“ ***Fr. 35.--***
Gebraten in Butter mit Zwiebeln, mit Marsala abgelöscht dazu Risotto

***Kalbsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
dazu Nüdeli und Gemüse*** ***Fr. 46.--***

Duett von Jakobsmuschel und Bärenkrebs ***Fr. 44.--***
auf Proseccoschaum dazu Bratkartoffeln und Spinat

Surf and Turf ***Fr. 47.--***
***Zartes Rindsfilet-Medaillon mit Sauce Béarnaise, grilliertem
Bärenkrebs dazu Risotto und Spinat***

Rindsfilet al Tartufo ***Fr. 49.50***
***Rindsfilet 180gr. an kräftiger Rotweinsauce,
mit schwarzem Trüffel dazu Risotto und Gemüse***

Entenbrust rosa gebraten ***Fr. 38.--***
an Soja-Sezuan-Pfeffersauce dazu Reis und Gemüse

(inkl. 7,7% MWST)