

Sonntag, 26. Mai 2019

Süsse Verführungen

Himbeertorte	6.50
Erdbeertörtli mit Rahm	4.80
Erdbeerträumli	5.50
Vanilleglace und in Grand Marnier marinierte Erdbeeren	
Coupe Romanoff	12.00
frische Erdbeeren, Vanilleglace, Topping und Rahm	

Spruch des Tages

Ein Zyniker ist ein Mensch, der von jedem Ding den Preis und von keinem den Wert kennt.

Oscar Wilde

Tagessuppe

Consommé Gemüsewürfeln

Menü 1

Wolfsbarschfilet (GR) Mediterrane
gebraten mit Artischockenvierteln
Tomatenwürfeln, braune Butter
Reisköpfchen
Kefen mit Maiskörner
28.00

Menü 2

Kalbs Cordon bleu
gefüllt mit Luzerner Rahmkäse
und Schinken, goldgelb gebraten
Röstikroketten
Kefen mit Maiskörner
32.00

Menü 3

Weisse Spargeln
mit Bratkartoffeln
und Sauce Hollandaise

26.00

Tagessdessert

Himbeertorte
6.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	5.00
Gemischter Salat	6.00

Salatteller

Salatteller mit Ei	19.00
Grosser Salatteller garniert mit gedämpftem Birnenfächer und Nusskäse	26.00
Salatkomposition Spanische Art Gemischter Sommerblattsalat mit sautierten Crevetten (VN)	26.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Aktuell und Speziell

Zanderfilet (EE) gebraten an Zitronenschaumbutter, Kerbelkartoffeln und Karotten glasiert	30.00
Pouletsalat Orientalische Art zartes, gebratenes Pouletbrüstchen auf pikantem Reissalat mit Früchten	28.00
Kaninchenfilets gebraten im Gemüsemantel, Kartoffelgnocchi und Tagesgemüse	32.00
Toast Hawaii – auch vegetarisch erhältlich mit Beinschinken und Ananas, gratiniert mit Raclettekäse	23.00
Degustationsportion	21.00

Weinempfehlung

Tellus Syrah IGP 2016
Vinicola Falesco – Lazio – Italien
5.30 / dl 37.20 / Fl