

menu 1

“SCHNITZEL PARTY”

MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING

WIENER SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES, POTATO SALAD
& CRANBERRIES

APPLE CRUMBLE WITH CINNAMON & CHEESECAKE CREAM

75.- CHF

menu 2

MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING

OR

LOCAL WHITE WINE CREAM SOUP WITH RYE-BREAD CROUTONS

VEAL STEAK WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE, ROSEMARY POTATOES &
MIXED OVEN VEGETABLES

WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH BOURBON VANILLE ICE CREAM

79.- CHF

ALL OUR DISHES ARE SERVED FAMILY STYLE IN BOWLS OR PLATTERS.

WE ARE HAPPY TO COMBINE DISHES TO YOUR PREFERENCES, FEEL FREE TO ASK FOR ADDITIONAL OPTIONS

menu 1

“SCHNITZEL PARTY”

BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING

WIENERSCHNITZEL MIT POMMES FRITES, KARTOFFELSALAT
& PREISELBEEREN

APFEL CRUMBLE MIT ZIMT & CHEESECAKE CREME

75.- CHF

menu 2

BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING

OR

WALLISER WEISSWEIN SUPPE MIT ROGGENBROT CROUTONS
ZUM SELBER SCHÖPFEN

SCHWEIZER KALBSSTEAK

AN STEINPILZRAHMSAUCE, ROSMARIN KARTOFFEL
& BUNTEM OFENGEMÜSE

LAUWARMER SCHOGGI BROWNIE MIT BOURBON VANILLE EIS

79.- CHF

ALL UNSERE GERICHTE WERDEN «FAMILY STYLE» IN SCHÜSSELN UND PLATTEN SERVIERT.

WIR FREUEN UNS, GERICHTE NACH IHREN VORLIEBEN ZU KOMBINIEREN. ZÖGERN SIE NICHT, NACH WEITEREN OPTIONEN ZU FRAGEN.

menu 3

SHARING STARTERS

TRUFFLE TARTARE WITH TOAST & BUTTER

SEARED FRESH TUNA FILET WITH SESAME CRUST, WASABI DIP, AVOCADO &
PAPAYA SALAD

MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING

OVEN ROASTED BEETROOT WITH FRESH GOAT CHEESE CREAM
& MIXED CARAMELIZED NUT CRUMBLE

SWISS FILET OF BEEF WITH BLACK TRUFFLE JUS
SERVED WITH MASHED POTATOES & BROCCOLI

+ ADD DUCK LIVER TERRINE (ROSSINI) 12.- P.P.

NOUGAT PARFAIT WITH PIEDMONT HAZELNUT
& BLACK CHERRIES

98.- CHF

menu 4

OVEN ROASTED BEETROOT WITH FRESH GOAT CHEESE CREAM
& MIXED CARAMELIZED NUT CRUMBLE

SCALLOPS WITH BELUGA LENTILS, SAFFRON SAUCE, FENNEL-DILL SALAD &
CHORIZO CRUNCH

SWISS FILET OF BEEF WITH BLACK TRUFFLE JUS, POTATO GRATIN & VEGETABLES

COCONUT PANNA COTTA WITH MANGO & PASSION FRUIT

119.- CHF

ALL OUR DISHES ARE SERVED FAMILY STYLE IN BOWLS OR PLATTERS

WE ARE HAPPY TO COMBINE DISHES TO YOUR PREFERENCES, FEEL FREE TO ASK FOR ADDITIONAL OPTIONS

menu 3

SHARING STARTERS

GETRÜFFELTES RINDS TATAR MIT TOAST & BUTTER

THUNFISCH FILET IM SESAMMANTEL MIT AVOCADO & PAPAYA SALAT &
WASABI DIP

BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING

OFEN GEBRATENE RANDEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

SCHWEIZER RINDSFILET MIT TRÜFFEL JUS,
FRÜHLINGSKARTOFFEL & GEMÜSE

PLUS ENTENLEBERTERRINE (ROSSINI) +12.- P.P.

NOUGAT PARFAIT MIT PIEMONTSER HASELNÜSSEN
& SCHWARZER KIRSCHEN

98.- CHF

menu 4

OFEN GEBRATENE RANDEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE
& KARAMLISIERTE NÜSSEN

JAKOBSMUSCHELN AUF BELUGA LINSEN MIT SAFRANSAUCE,
FENCHEL DILL SALAT & CHORIZO CRUNCH

RINDFILET AN TRÜFFELJUS MIT KARFOFFELGRATIN & GEMÜSE

KOKOSMILCH PANNA COTTA MIT MANGO & PASSIONSFRUCHT

119.- CHF

ALL UNSERE GERICHTE WERDEN «FAMILY STYLE» IN SCHÜSSELN UND PLATTEN SERVIERT.

WIR FREUEN UNS, GERICHTE NACH IHREN VORLIEBEN ZU KOMBINIEREN. ZÖGERN SIE NICHT, NACH WEITEREN OPTIONEN ZU FRAGEN.