

Qualität



Genuss



Persönlichkeit

MENU DE LUX

Kleiner Crevetten Cocktail mit Toast und Butter

Bouillon mit Eierstich

Doppeltes Kalbssteak auf einem feinen Morchelragout

Williams Kartoffeln

Blattspinat mit Spargelspitze

Gedämpfter Fenchel mit Parmesan überbacken

Glacierte Vichy Karotten

Schwarzwurzeln mit Pistazien

Crepes Suzettes mit Vanille Eis

CHF 77.50

Kalbfleisch Pastete mit Sellerie Salat und Nüssen mit Sauce Cumberland

Champignons Crèmesuppe

Gebratenes Lammnierstück nach provencialischer Art mit klarem Jus

Kartoffelküchlein

Cherry Tomate

Blattspinat mit Pinien

Glacierte Karotten

Gratinierter Fenchel mit Parmesan

Crème Catalana mit einer schönen Früchtegarnitur

CHF 57.00

Qualität



Genuss



Persönlichkeit

MENU DE LUX

Ochsenschwanzsuppe mit Madaira

Gebratenes Felchenfilet mit Mandelsplittern und Trockenreis

Rosa gebratenes US Roastbeef an Sauce Foyot

Schlosskartoffeln

Blattspinat mit Spargelspitze

Glacierte Vichy Karotten

Blumenkohl mit Parmesan überbacken

Tournierte Zucchini mit gehackten Tomaten

Hausgemachte Baileys Crème

CHF 73.50

Kleines Vitello Tonnato

Lauch Crèmesuppe

Rindsfiletwürfel Stroganoff im Kartoffelstock Nest

Fenchel mit Parmesan überbacken

Grüner Spargel

Marinierte Cherry Tomate

Glacierte Karotten

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 76.00

Qualität



Genuss



Persönlichkeit

MENU DE LUX

Kraftbrühe mit Geflügelstreifen und Gemüsewürfeln

Gebratene Crevetten auf einem Tomaten Coulis provencal

Kalbsfilet Medaillons an einer Morchelrahmsauce

überbacken mit Sauce Hollandaise

Kartoffel-Croquetten

Glacierte Karotten

Blattspinat nach italienischer Art

Blumenkohl Röschen & grüne Bohnen

Frischer Fruchtsalat mit Vanille Eis

CHF 88.00

Klare Suppe mit Griesnocken

Pochierte Scampi Schwänze an feiner Sauce Pernod

Caroliner Reis und marinierte Cherry Tomate

Doppeltes US Entrecôte in der Pfanne gebraten an einer Sauce Bernaise

Schlosskartoffeln mit gehackter Petersilie

Broccoli mit Mandelsplittern

Glacierte Karotten

Blumenkohl nach polnischer Art & Blattspinat

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

CHF 87.00
