Menuvorschläge zu CHF 33 pro Person

Bouillon mit Gemüsejulienne
* * * *
Pouletspiess mit Currysauce
serviert mit Reis
* * * *
Caramel Köpfli

Gemischter Salat
* * * *
Pouletbrust überbacken mit Schinken und
Käse dazu Parmesan Risotto
* * * *
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Rindsbouillon mit Flädli
* * * *
Schweinsgoulasch mit Pilzsauce
und Rosmarin-Polenta
* * * *
Gemischte Glacé mit Schlagrahm

Karottencrème mit Ingwer
* * * *
Schweinshalsbraten
dazu Ofenkartoffeln
* * * *
Crema Catalana

Blatt Salat
* * * *
Rindsroulade mit
Kartoffel-Spinat-Püree
* * * *
Coupe Melba

Karottensalat mit Ananas
* * * *
Heilbutt paniert
mit Petersilienkartoffeln
* * * *
Quarkkuchen mit Rosinen

Basler Mehlsuppe
* * * *
Luganighetta aus Poschiavo
auf Safranrisotto und grillierte Tomate
* * * *
Apfelküchlein mit Vanilleglacé

Saisonsalat
* * * *
Truthahngeschnetzeltes an Champignonsauce
serviert mit Tagliatelle an Butter
* * * *
Coupe Dänemark

Hausgemachte Kartoffelcrème
* * * *
Schweins Osso Buco an Cremolata-Sauce
mit cremigen Griessnocken
* * * *
Zitronen Panna Cotta

Rucolasalat mit Parmesanspänen
* * * *
Paniertes Truthahnschnitzel
mit Pommes Frites
* * * *
Schokoladen-Flan