Menuvorschläge zu CHF 52 pro Person

Schwarzwurzelcrème
* * * *
Kohlrabisalat
* * * *
Kalbs Cordon-Bleu
serviert mit Kroketten und Grilltomate
* * * *
Vermicelles mit Schlagrahm

Pulpocarpaccio mit Rucolasalat und
Parmesanspänen
* * * *
Grüner Salat
* * * *
Rindsrumpsteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes Soufflèes und Zucchetti
* * * *
Zitronen Panna Cotta

Toskanische Suppe
* * * *
Gemischter Salat
* * * *
Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse
* * * *
Coupe Dänemark

Tomatensalat mit Mozzarella
und frischem Basilikum
* * * *
Rindsschmorbraten
dazu Käse-Polenta und Karotten
* * * *
Hausgemachtes Tiramisù

Hausgemachte Gerstensuppe
* * * *
Peperonisalat
* * * *
Rindstagliata mit Ruccola und
Parmesanspänen serviert mit Gnocchi
an Butter und Salbei
* * * *
Creme Caramel

Hausgemachte Tomatencrème
* * * *
Waldorfsalat
* * * *
Kalbspaillard mit Kräuterbutter
dazu Nudeln und Brokkoli an Mandelbutter
* * * *
Coupe Melba

Caldo Verde Suppe
* * * *
Nüsslisalat mit Ei
* * * *
Gefüllte Kalbsbrust
dazu Parmesanrisotto und Gemüsebouquet
* * * *
Schokoladenmousse

Spaghetti al Pesto
* * * *
Rüblisalat mit Orangen
* * * *
Gebratene Lachstranche an Weissweinsauce
mit Reis und Spinat
* * * *
Cassata Siciliana