

„KNECHT RUPRECHT“

Avocados-Papayasalat mit Chili-Dressing
und gebratenen Scampis

**

Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel
mit Portojus

Zitronenrisotto

Gemüse

**

Aprikosen-Cheesecake mit Himbeer-Panna-Cotta,
Orangensalat und Himbeersorbet

Fr. 59.—

„LICHTERGLANZ“

Kalbfleischtatar mit Trüffel
auf farbigem Raviolisalat

**

Apfelweinsuppe mit Alpenkräutern

**

Rindsfiletgulasch Stroganov

Safranspätzli

Gemüse

**

Zweifarbige Chocomousse,
warmer Chocokuchen, Beeren
und Vanilleglace

Fr. 69.—



„WINTERZAUBER“

Rauchforellenmousse und Rauchlachsmousse
mit drei verschiedenen Saucen
auf Gurken

**

Meerrettichsuppe mit Meatballs

**

Zitronenravioli mit Limettenbutter
und gebratener Entenbrust

**

Apfelsorbet mit Cranberry Ice-Tea

**

Kalbssteak gebraten mit Morchelsauce
Nudeln
Gemüse

**

Creme Catalane, Trauben-Tartelette,
Kastanienmousse und Nussglace

Fr. 85.—

MENU „GRÜNE TANNEN“

(vegetarisch; vegan)

Tomaten-Cashew-Mozzarella

**

Geräucherter Tofu mit Süsskartoffel-Püree
und Petersilienwurzel

**

Crêpes Suzette

Fr. 55.—

