

Menuvorschläge zu CHF 30,50 pro Person

28.1 Bouillon mit Gemüsejulienne

* * * *

Pouletspiess mit Currysauce

serviert mit Reis

* * * *

Caramel Köpfl

28.2 Gemischter Salat

* * * *

Pouletbrust überbacken mit Schinken und
Käse dazu Parmesan Risotto

* * * *

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

28.3 Rindsbouillon mit Flädli

* * * *

Schweinsgoulasch mit Pilzsauce
und Rosmarin-Polenta

* * * *

Gemischte Glacé mit Schlagrahm

28.4 Karottencreme mit Ingwer

* * * *

Gebratener Schweinehals
dazu Ofenkartoffeln

* * * *

Crema Catalana

28.5 Blatt Salat

* * * *

Rindsroulade mit
Kartoffel-Spinat-Püree

* * * *

Coupe Melba

28.6 Karottensalat mit Ananas

* * * *

Heilbutt paniert
mit Petersilienkartoffeln

* * * *

Quarkkuchen mit Rosinen

28.7 Basler Mehlsuppe

* * * *

Luganighetta aus Poschiavo
auf Safranrisotto und grillierte Tomate

* * * *

Apfelkuchlein mit Vanilleglacé

28.8 Saisonsalat

* * * *

Truthahngeschnetzeltes an Champignonsauce
serviert mit Tagliatelle an Butter

* * * *

Tartufo

28.9 Hausgemachte Kartoffelcreme

* * * *

Schweins Osso Buco an Cremolata-Sauce
mit cremigen Griessnocken

* * * *

Zitronen Panna Cotta

28.10 Rucolasalat mit Parmesanspänen

* * * *

Paniertes Truthahnschnitzel
mit Pommes Frites

* * * *

Schokoladen-Flan