

## Menuvorschläge zu CHF 49.50 pro Person

### 42.1 Schwarzwurzelcrème

\* \* \* \*

Kohlrabisalat

\* \* \* \*

Kalbs Cordon-Bleu

serviert mit Kroketten und Grilltomate

\* \* \* \*

Vermicelles mit Schlagrahm

### 42.2 Pulpcarpaccio mit Rucolasalat und

Parmesanspänen

\* \* \* \*

Grüner Salat

\* \* \* \*

Rindsrumpsteak mit Kräuterbutter  
dazu Pommes Soufflées und Zucchetti

\* \* \* \*

Zitronen Panna Cotta

### 42.3 Toskanische Suppe

\* \* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \* \*

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce  
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

\* \* \* \*

Coupe Dänemark

### 42.4 Tomatensalat mit Mozzarella

und frischem Basilikum

\* \* \* \*

Rindsschmorbraten  
dazu Käse-Polenta und Karotten

\* \* \* \*

Hausgemachtes Tiramisù

### 42.5 Hausgemachte Gerstensuppe

\* \* \* \*

Peperonissalat

\* \* \* \*

Rindstagliata mit Ruccola und  
Parmesanspänen serviert mit Gnocchi  
an Butter und Salbei

\* \* \* \*

Crème Caramel

### 42.6 Hausgemachte Tomatencreme

\* \* \* \*

Waldorfsalat

\* \* \* \*

Kalbspailard mit Kräuterbutter  
dazu Nudeln und Brokkoli an Mandelbutter

\* \* \* \*

Coupe Melba

### 42.7 Caldo Verde Suppe

\* \* \* \*

Nüsslisalat mit Ei

\* \* \* \*

Gefüllte Kalbsbrust

dazu Parmesanrisotto und Gemüsebouquet

\* \* \* \*

Schokoladenmousse

### 42.8 Spaghetti al Pesto

\* \* \* \*

Rüblissalat mit Orangen

\* \* \* \*

Gebratene Lachstranche an Weissweinsauce  
mit Reis und Spinat

\* \* \* \*

Cassata Siciliana