

Valentinstagsmenu

Amuse bouche



Rindstartar auf Toasterherzen
und mariniertes Lachs an Wasabicreme
mit kleinem Salatstrüsschen



Zanderfilet unter der Kartoffelkruste gebraten
auf Tomatenbuttersauce
umlegt mit glasierten Kefen

oder

Zartes Kalbsrückensteak auf Steinpilzsauce
buntem Gemüse und Champagner Risotto



Cremiges Schokoladenmousse
mit einem Hauch Chili an Mangosauce
Zartschmelzendes Honigparfait
mit Schmetterlingshippen



Friandises

CHF 89.00 pro Person

Sonntag, 14. Februar 2010



Im Menüpreis inbegriffen:

♥ Champagner- Aperitif

♥ Dazu jeweils ein Glas Weiss-,
Rot- und Dessertwein

♥ 5 dl Mineralwasser und ein Kaffee

