

Speisekarte Nr. 13 (Januar / Februar)

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Kernen (Fr. 9.00)

*

Nüsslisalat mit Speck und Croutons (Fr. 13.00)

*

Lauwarmer Camembert gefüllt mit Trockenfrüchten auf Ruccola-Nüsslisalat
(Fr. 21.00)

*

Kross gebratene, mit Zimt parfümierte, Kalbsbries mit caramelisierten Birnen und
Süßkartoffelpurée (Fr. 18.00)

*

Randensuppe mit Aperol-Schokomilch und Sesamstange (Fr. 15.00)

*

Crevetten im Speckmantel mit Ananas und Avocado auf pikantem Couscous-Salat mit
Quarksauce (Fr. 21.00)

*

Vorspeisen / Hauptgang

Chilli con carne mit Edelbitterschokolade und Maischips (Fr. 20.00 / 29.00)

*

Mit Cognac parfümierter Gorgonzola-Risotto mit süßsauer caramelisierten Walnüssen (Fr.
21.00 / 31.00)

*

Papardelle mit Rindfleischstreifen an Pilzrahmsauce (Fr. 19.00 / 28.00)

*

Ricotta-Spinat-Canelloni mit Mimolette überbacken (Fr. 19.00 / 28.00)

*

Hauptgang

Krapfen mit würziger Gemüsefüllung auf geschmortem Curry-Chicorinorosso mit Apfel-
Ingwervinaigrette (Fr. 29.00)

*

Werdenberger Schweinsfilet im Coppamantel mit Salbei-Polenta und Dörrbohnen (Fr. 39.00)

*

Ossobuco mit blauen Sevelern und zweierlei Karotten-Tagliatelle (Fr. 45.00)

*

Pochiertes Zanderfilet im Wirzblatt mit Fenchelgemüse an Blutorangensauce und Pommes
Duchesse (Fr. 39.00)

*

Dessert

Wintermärchen mit Blutorangenmousse, Crème brûlée, Schokoladenküchlein (Fr. 16.00)

*

Ananastörtchen mit Limettenluft und Granatapfelcoulis (Fr. 14.00)

*