

Festtagskarte

Pilzcremesuppe mit Blätterteigstern	9.00
Chicoreesalat mit Orangendressing Grapefruit, Bananen & Speckdatteln	11.50
Rauchlachstatar mit Sauerrahm, Toast, Butter und Salatgarnitur	16.00 Hauptgang 28.00
Fondue Chinoise „à discretion“ ab 2 Pers. /Pers. mit Poulet-, Schwein-, Kalb-, und Rindfleisch, div. Saucen Pommes frites und Reis, Früchte, Essiggemüse	39.50
Schweinsfiletmedaillons (ca. 160 g) mit Morchelrahmsauce Tagliatelle und Gemüse	33.50
Rosa gebratene Entenbrust (ca. 180 g) mit Rotweinzwiebeln, Wintergemüse und Kürbisravioli	32.50
Ravioli mit Kürbis-Salbeifüllung Butter, Kürbiswürfel, Nüsse und Rohschinken	23.50 Vegi 19.50
Zanderfilets mit Kräuterpanade Salzkartoffeln und Spinat, Tartarsauce	32.50
<u>OFFENWEINE IN 75CL QUALITÄT</u> dl	
Wagner Chardonnay AOC VOM EGGENBÜELHOF, GEBR.KÜMIN,FREIENBACH	6.90
Epesses AOC I Chasselas CLOS DU BOUX, LUC MASSY	6.90
Amarone DOCG I Corvina/Rondinella DELLA VALPOLICELLA, LUIGI RIGHETTI	8.50
Lagrein Riserva Mantsch SÜDTIROL DOC, SCHRECKBICHL, COLTERENZIO	7.20
Mascarpone-Apfel-Türmchen mit karamellisierten Nüssen	11.80
Dattel-Orangensalat mit Zimtglace	9.50

