

Pfingst-Menu 2022

Sonntag 5. und Montag 6. Juni 2022

En Gruess us dä Chuchi
(Marinierte Riesenkrevette auf Lauch)

Mild geräucherter Landrauschschinken
mediterraner Spargelsalat
Olivenbrot

Gebratenes Rindshuftmedaillon (160g, Limousinrind, CH)
Pfefferrahmsauce
Gebratene Frühkartoffeln mit Kräutern
Glasierte Baby-Karotten

Rhabarber-Streuselkuchen
mit Sauerrahmglacé
Schlagrahm


**

*

CHF 69.00

Weinempfehlung Weiss


Schäferstündchen 2018, VDP Gutswein, Weingut Joh. Bapt. Schäfer

 Silvaner, Scheurebe, Riesling

dl. 7.50 / Fl. 49.00

Weinempfehlung Rot

La Gazette, 2019, AOP Ventoux, Domaine des Peyre

 Grenache, Carignan, Syrah


dl. 8.50 / Fl. 58.00

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt

Lebensmittelbeschaffung: Wir versuchen, so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen.

Fleischherkunft: Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch /  = Vegetarisch

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.