Unser Chef empfiehlt

<i>Entenleberterrinerne mit Portweingelée</i>	<i>CHF 24.50</i>
<i>Gebratenes Entenlebermedaillon mit Apfelcrumble</i>	<i>CHF 24.50</i>
<i>Lauwarmes Bisoncarpaccio mit Rucola</i>	<i>Vorspeise CHF 26.50</i>
	<i>Hauptgang CHF 49.00</i>
<i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten Rucola und Dörrtomaten</i>	<i>CHF 44.00</i>
<i>Lammrücken in der Basilikumkruste mit Stampfkartoffeln und Gemüse</i>	<i>CHF 45.00</i>
<i>Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten an einer Brunnenkressensauce</i>	<i>CHF 44.00</i>
<i>Crème Brulée mit Elsbeeren getönt und Orangensalat</i>	<i>CHF 14.00</i>
<i>Schoggi- Haselnussparfait mit kleinem Orangensalat</i>	<i>CHF 14.50</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt