

M E N U

GEBRATENE ENTENLEBER

an Orangenjus auf Sellerie-Vanille-Pürre dekoriert mit Calvadosäpfeln
*Roasted duck liver with orange sauce
served on celery vanilla puree decorated with Calvados apples*

21.50

GEFLÜGELCONSOMMÉ mit Tomatenwürfeln
Chicken consommé with tomato cubes

12.00

RUMPSTEAK an Madeirasauce

serviert mit Tagliatelle und Bohnen im Speckmantel
*Rump steak on Madeira sauce
accompanied by tagliatelle and bean parcels wrapped in bacon*

32.50

KÄSE

Sennenfladen, Bachtel-Stein und Jersey Blue (Edelschimmelkäse)
gereicht mit Feigenbrot
*Sennenfladen (soft cheese), Bachtel-Stein (semi soft cow's milk),
and Jersey Blue cheese served with fig bread*

14.00

LEBKUCHENMOUSSE mit Samtgebäck und Zimtorangen
Ginger bread mousse with cookies and cinnamon orange

12.50

Menu komplett / complete menu

CHF 82.00

W E I N E M P F E H L U N G

Wine recommendation

Sauvignon Blanc Delaire 2010	1 dl	CHF	6.50
Stellenbosch, Südafrika	75 cl	CHF	45.00
Il Bruciato 2009	1 dl	CHF	8.50
Bolgheri DOC	75 cl	CHF	58.00
Antinori, Toscana, Italien			