

Tagesmenü

Montag, 18. Juni 2018

Die Menüs

Menü Business

Meeresfrüchtesalat

Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Bratkartoffeln und Ofengemüse

40

Vorspeisen

Pastinakencremesuppe

Kleiner gemischter Salat
mit unserem italienischen Hausdressing

oder

Meeresfrüchtesalat

+7

Hauptgänge

Preise inklusive Suppe oder Salat

Rigatoni an Ricottarahmsauce
mit Cherrytomaten und Rauchlachsstreifen

oder

vegetarischer Teller mit Gemüsebeilage

22

Lachsfilettranche vom Grill
begleitet von Butterreis und Blattspinat

31

Dessert

Dunkles Schoggimousse im Gläsli
oder eine kleine Käseauswahl

+5

Die Weine

Welschriesling (weiss),

Weingut Kracher, Neusiedlersee
(Österreich), 2016
Welschriesling

An der Spitze des Kracher Teams steht
Gerhard Kracher, der seit 2007 das
Weingut leitet, welches sein Großvater
aufgebaut und sein Vater Alois, vor
allem mit seinen Süssweinen,
weltberühmt gemacht hat. Dieser
Welschriesling hat uns an einem lauen
Frühlingsabend so vollends überzeugt
dass wir schon da unser Kontingent
reserviert haben um das für euch auf
Lager zu haben...

1dl / 8

Cair Cuvée (rot) – Magnumflasche,

Bodegas Dominio de Cair,
Ribera del Duero (ES), 2014
85% Tempranillo, 15% Merlot

Ganz selbstbewusst nennt sich das
Weingut der neue Stern am Himmel
des Ribera del Duero. Wir waren etwas
skeptisch, da die Südländer manchmal
etwas Angeber sind ... nun wir wollen
nicht zu viel verraten aber eines soll
gesagt sein: wir bestellen zu dritt
immer eine Magnum davon...

1dl / 10

*Der Treffpunkt
für Geniesser*