

Abendmenu

18.06 / 19.06. und 21.06.2018

Kalte Vorspeise

Linsensalat mit geräucherter Entenbrust
(Frankreich)


oder

Melone mit selbstgemachtem Rohschinken  von unseren Bio Säuli

oder

*  frisch geernteter Salat  aus unserer Bio – Gärtnerei mit überbackenem St, Maure Ziegenkäse

oder

Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grillierter Peperoni


Warme Vorspeise

Spaghetti mit Bacalao (Klippfisch) und Datteltomaten

Hauptgang

Lammhuft - Plätzli (Australien) vom Grill auf roten Zwiebeln und Feigen mit Kartoffelstock.

Vegetarischer Hauptgang

 Auberginentürmchen mit Amsoldinger Büffelmozzarella und hausgemachten Penne

Käse

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot

Dessert

Amaretto Parfait

oder

Moelleux au chocolat mit Erdbeergranita

Preis

3 – Gang Fleischmenu
(1 Vorspeise, 1 Hauptgang, Käse oder Dessert) 49.00

3 – Gang Vegimenu 48.00

4 / 5 / 6 Gang Menu
jeder weitere Gang 13.00

...oder wählen Sie à la carte

Melone mit selbstgemachtem Rohschinken  von unseren Bio Säuli 19.00

Spaghetti mit Bacalao (Klippfisch) und Datteltomaten 19.00/28.00

Lammhuft - Plätzli (Australien) vom Grill auf roten Zwiebeln und Feigen mit Kartoffelstock. 37.00

 Auberginentürmchen mit Amsoldinger Büffelmozzarella und hausgemachten Penne 35.00

Dessert

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot 14.00

Amaretto Parfait 13.00

Moelleux au chocolat mit Erdbeergranita 13.00