

## „Ds Chline“

Klein und fein in 4 Gängen

### **Kaninchenfilet im Wirsingmantel**

begleitet von winterlichem Blattsalat an Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

### **Rosmarincrèmesuppe**

mit Kräuterschaum dazu ein Schinken-Blätterteiggebäck

\*\*\*\*\*

### **Duett vom Kalb**

Brasato und gebratenes Nierstück angerichtet mit Gnocchi alla romana und einem schönen Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

### **Meringue-Parfait**

mit flambiertem Baiser und Weintraubenprägel

**CHF 69.00**

## „Ds Gäbige“

Genuss pur in 6 Gängen

### **Kaninchenfilet im Wirsingmantel**

begleitet von winterlichem Blattsalat an Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

### **Rosmarincrèmesuppe**

mit Kräuterschaum dazu ein Schinken-Blätterteiggebäck

\*\*\*\*\*

### **Zanderfilet gebraten**

nach Grenobler Art serviert mit Bäckerinnen-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

### **Duett vom Kalb**

Brasato und gebratenes Nierstück angerichtet mit Gnocchi alla romana und einem schönen Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

### **Käseteller**

aus dem Hause JUMI und der Region, mit diversen Garnituren

\*\*\*\*\*

### **Meringue-Parfait**

mit flambiertem Baiser und Weintraubenprägel

**CHF 95.00**