

VALENTINSMENU

Duett von Rauchlachsrose & Rauchforellenmousse auf
zweifarbigen Randencarpaccio & Meerrettichschaum

Fr. 15.50

Zitronengras-Curry-Suppe mit Kokosschaum und gebratener
Riesencrevette

Fr. 14.00

Gebratenes Rindsentrecôte, überbacken mit Kräuterschaum,
dazu Portweinsauce, Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Fr. 44.00

Hausgemachter Schokoladenbrownie mit frittiertem
Mangoglacé und frischer Minze

Fr. 14.50

-Menu komplett: 88.00

