

Aperitif mit Blätterteiggebäck



Kleines Tartar vom irischem Weiderind
garniert mit süßer Senfsauce an mariniertem Grillgemüse,



Wolfsbarsch-Hanfmehlravioli
auf leichter Karotteningwercreme



Feines Kürbisschaumsüppchen
mit Kürbiskernöl mariniert und Quinoasamen-Grissino



Lauwarmes, hausgeräuchertes Forellenfilet
auf gekochtem Linsenbeet mit Meerrettichschaum



Rosa gebratenes Rinderfilet an leichter Steinpilzsauce,
dazu gebuttertes Babygemüse und Kartoffeltörtchen vom Rohr



Apfel Zimt Terrine
auf Kastanienpure mit frischer Vanillesauce

Menu di capodanno 2016

Aperitivo con biscottini di pasta sfoglia



Piccola tartara del manzo irlandese
guarnito con salsa di senape dolce
e verdura alla griglia marinata



Raviolo del branzino e farina di canapa
su crema di carote e zenzero



Crema di zucca
marinata con olio di zucca e grissino di quinoa



Filetto di trota affumicato in casa
su bouquet di lenticchie cotte e schiuma di rafano



Filetto di manzo su leggera salsa ai porcini,
con verdure baby al burro e tortina di patate al forno



Terrina di mele e cannella
su pure di castagne e salsa alla vaniglia

prezzo: 59 €

Menu di capodanno per i piccoli:



Aperitivo



Spaghetti con ragù



Piccola consommé con gnocchetti al basilico



Cotoletta milanese dal pollo con patatine fritte



Bis di mouse al cioccolato

Silvestermenu für unsere kleinen Gäste:

Aperitif



Penne mit Fleischsauce



Kleine Consommè mit Griessnocken



Wienerschnitzel vom Huhn mit Pommes Frites



Bis vom Schokoladenmousse

€ 25.-