

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

BISON-CARPACCIO (KANADA) MIT SHERRY-VINAIGRETTE
APFELSALAT UND FEIGENBRIOCHE

HAUSGEBEIZTER GRAVED-LACHS MIT RANDEN
GEMÜSESALAT UND JOGHURT-ZITRONEN-ESPUMA MIT ROGGENBROTCHIP

TOMATEN-ORANGENSUPPE MIT GIN
FRISCHKÄSE-ECLAIRE

HAUPTGÄNGE

CONFIT VON DER ENTE (FRANKREICH) MIT
MOUTARDE DE MEAUX-KARTOFFELSTOCK UND GLASIERTEN KEFEN

GESCHMORTES KALBSKOPFBÄGGELI (CH) MIT CHORIZO-RISOTTO
AMARONESAUCE, SAFRAN-BLUMENKOHL

GEBRATENES SEETEUFELFILET MIT KOKOS-CURRYLINSEN
FRÜHLINGSKAROTTEN UND CHIPOLOTTI

CAMELISIERTER ZIEGENKÄSE
AUF GEBACKENEM FRENCH-BRIOCHE MIT PAPRIKAGEMÜSE

DESSERT

VARIATION VON WIENER-SÜSSPEISEN
MIT ZIMTZWETSCHGEN

KÄSEVARIATION VOM ZÜRCHER OBERLAND
DIVERSE KÄSEARTEN MIT BEGLEITENDEN GARNITUREN

ZWEI-GANG-MENU	49.00
DREI-GANG-MENU	59.00
VORSPEISE	14.00
SUPPE	12.00
HAUPTGANG	39.00
DESSERT	14.00

20. FEBRUAR BIS 24. FEBRUAR 2012