

Festtags Menus 2021

Aperitif Variante 1

Crostini mit geräuchertem Aarefisch Mousse und Randensprossen

Crostini mit Rohschinken und Frischkäse

Crostini mit Pesto Rosso und gerösteten Pinienkernen

Crostini mit gebratenem Gemüse und mariniertes Crevette

Crostini mit Roquefort Mousse und Birne

Crostini mit Salami aus dem Piemont

Crostini mit süss saurem Kürbis und Ricotta

3 Stück pro Person

CHF

5.00

Aperitif Variante 2

Focaccia Brötchen mit

Frischkäse und Rohschinken aus dem Aostatal

Makrelen Mousse mit Limette und Bundzwiebeln

Gorgonzola Mousse und Dörraprikosen

Peperoni Feta Tapenade und Pinienkernen

Randen Mousse und Zwiebelsprossen

Rillette de Poulet

Carne Cruda alla Piemontese

3 Stück pro Person

CHF

7.00

Menu 1

Amuse Bouche

Solothurner Weisswein Süsschen mit Blätterteigstange*

Am Stück gebratener Kalbsschulterbraten

Portweinjus

Kartoffelgratin und Wintergemüse

Beeren Tiramisu

Pro Person

CHF

54.00

Menu 2

Amuse Bouche

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Pilzen, mariniertem Kürbis
und gerösteten Kernen

Gebratene Poulet Suprême mit Mozzarella und Rohschinken gefüllt

Marsalajus

Weissweinrisotto mit Wintergemüse

Apfel Streuselkuchen mit Vanilleeis

Pro Person

CHF

55.00

Menu 3

Amuse Bouche

Gebrautes Zanderfilet
grillierter Lattich
Lauwarmer Estragonschaum

Boeuf Bourguignon mit gebratenem Speck und Croutons
Zitronen Kartoffelstock und Wintergemüse

Frozen White Russian

Pro Person CHF 64.00

Menu 5

Amuse Bouche

Randen Orangensalat mit Knusperbrot und Ricotta

In Weisswein geschmorte Kalbshaxe Cremolata
Weissweinrisotto und Wintergemüse

Tarte Tatin mit hausgemachtem Vanilleeis

Pro Person CHF 62.00

Menu 5

Amuse Bouche

Randen Orangensalat mit Knusperbrot und Ricotta

Gebratene Scampi aus Südafrika mit Favebohnen
Misosuppe

Tagliata vom Rinds Entrecôte mit Thymianbutter
Bearnaise Schaum
Neue Bratkartoffeln und Wintergemüse

Hausgemachtes Vanille Caramel Eis mit Rhum
auf gebratener Ananas

Pro Person CHF 84.00

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch in Bio oder Freiland Qualität.

Vegetarische Hauptgänge

Filoteigtaschen mit orientalischer Gemüsefüllung
Korianderjoghurt
Bratkartoffeln und Wintergemüse

oder

Gebratene Spinatküchlein
Limettenbutter
Beilage wie beim Fleischmenu

Natürlich machen wir für Vegetarier auch die Vorspeise vegetarisch

Zum Essen servieren wir hausgemachte Focaccia

Weinvorschläge

Weisswein und Spumante

Ribolla Gialla Brut Prosecco Dario Guerra, Torreano	CHF	52.00
Friulano 2020 Dario Guerra, Torreano	CHF	46.00
Saint Aubin 2018 Bourgogne Chardonnay Sylvain Langoureau, Saint Aubin	CHF	57.00
Meursault Blagny 1 ^{er} Cru 2017 Sylvain Langoureau, Saint Aubin	CHF	84.00
Cavallina Timorasso 2016 Claudio Mariotto, Tortona	CHF	63.00
Quindicilune Roero Arneis 2018 Generaj, Monta d'Alba	CHF	54.00

Rotwein

Vho Barbera Superiore 2016 Claudio Mariotto, Tortona	CHF	57.00
Roero Bric Aut 2017 Nebbiolo Generaj, Monta d'Alba	CHF	59.00
Rume Barbera d'Asti Superiore 2018 Vincenzo Bossotti, Cisterna d'Asti	CHF	51.00
Mötfrei Nebbiolo 2015 Francesco Brigatti, Suno	CHF	62.00
Moulin à Vent Vieilles Vignes 2016/17 Louis Boillot & Fils, Chambolle Musigny	CHF	56.00
Santenay 1 ^{er} Cru La Maladiere 2017 Justin Girardin, Santenay	CHF	69.00
Savigny les Beaune 1 ^{er} Cru Les Peuillets 2016 Justin Girardin, Santenay	CHF	74.00
Gevrey Chambertin AC 2012 Louis Boillot, Chambolle Musigny	CHF	81.00

Viele weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte