



ZUM APÉRO EIN FEINES GLAS  
„PROSECCO SUPERIORE, DOGC, DRY“  
FR. 9.50 PRO DL



## *Valentine's Day Menu*

**Kleiner Salat vom reichhaltigen Buffet - *Piccola insalata dal buffet***  
*Small salad from the buffet - Petite salade du buffet*

oder/o/or/ou

**Kalbstartar mit geräucherter Rosenpaprika**

**Mit Vollkorntoast und Butter**

*Tartare di vitello con paprica affumicata*

*Con toast integrale e burro*

**Tartare of veal with smoked paprika**

**With wholegrain toast and butter**

*Tartare de veau avec paprika fumé*

*Avec toast au blé complet et beurre*

Fr. 26.--

\*\*\*

**Gebratenes Felchenfilet an Risotto mit Vanille und grünem Spargel**  
*Filetti di coregone arrosto su risotto alla vaniglia e asparagi verdi*  
**Roasted filets of whitefish on risotto with vanilla and green asparagus**  
*Filets de féra rôti sur risotto à la vanille et asperges vertes*

Kleine Portion Fr. 26.-- / Grosse Portion Fr. 34.--

\*\*\*

**Rindsfiletmedaillons mit Gänselebermousse**

**An Morcheljus; Mit Süsskartoffelstampf und Gemüsebouquet**

*Medaglioni di filetto di manzo con mousse al fegato d'oca*

*Con salsa alle spugnole; Puree di patate dolci e verdura mista*

**Medallions of beef filet with goose liver mousse**

**With morel sauce; sweet potato mash and bouquet of vegetables**

*Médaglions de filet de bœuf avec mousse de foie d'oie*

*Avec jus aux morilles ; Purée de pommes de terre douces et bouquet de légumes*

Fr. 49.--

\*\*\*

**Frische Erdbeeren mit Mango-Sorbet und Prosecco**

*Fragole fresche con sorbetto al mango e Prosecco*

**Fresh strawberries with mango sherbet and Prosecco**

*Fraises fraîches avec sorbet à la mangue et Prosecco*

Fr. 14.--

**4-Gang-Menü / *Menu 4 portate / 4 course menu / Menu 4 plats* Fr. 77.--**  
**3-Gang-Menü / *Menu 3 portate / 3 course menu / Menu 3 plats* Fr. 70.--**

