

Menu gastronomique

Potage à l'ail saubage

FRÜHLINGSSÜPPCHEN MIT FRISCHEM BÄRLAUCH

Avocat "Calypso"

AVOCADO, GEFÜLLT MIT KREVETTENCOCKTAIL

Rabioli aux asperges

HAUSGEMACHTE RICOTTA-SPINATRAVIOLI
SERVIERT MIT ZARTEN FRÜHLINGSSPARGELN

Filet de boeuf à la mode du chef

RINDSFILET MIT ROSMARIN-ROTWEINSAUCE. GARNIERT MIT
NEUEN KARTÖFFELCHEN UND FRÜHLINGSGEMÜSE

oder

Suprême de pintade au Champagne

GEBRATENES PERLUHNBRÜSTCHEN AN CHAMPAGNER-SAUCE.
DAZU REICHEN WIR FRISCHE NUDELN UND FRÜHLINGSGEMÜSE

Fraises au Cassis

SÜSSE, MARINIERTER ERDBEEREN MIT CASSIS
UND EINEM ERFRISCHENDEN WALDBEERENSORBET

Ab 2 Personen, pro Person Fr. 88.50