

# MENÜVORSCHLÄGE

Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Menüvorschläge zeigen zu können.

Bitte wählen Sie ein Menü für Ihre Gruppe aus. Für Fragen stehen wir natürlich gerne zu Verfügung.

## **VORSPEISEN**

Felsenegg-Salat mit Kernen	13.00
Nüsslisalat mit Speckwürfel und Ei	15.00
Randen Tatar mit Geisskäse und Baumnusspesto	16.00
Grüne Spargeln mit Lachstatar	19.00
Auberginen-Kichererbsen-Salat mit Lammhacktätschli	18.00

## **SUPPE**

Lauch-Ingwersuppe mit Crevette	12.00
--------------------------------	-------

## **PASTA**

Ravioli nach saisonalem Angebot	18.00/24.00
Hausgemachte Ravioli	
Pappardelle mit Bolognese	18.00/24.00
Hausgemachte Pasta mit Fleischsauce	

## **HAUPTGERICHTE**

Schweinsfilet im Speckmantel mit Taleggiosauce Spätzli und Gemüse	34.00
Kalbshuftsteak mit Madagaskarpfefferbutter Risotto und Gemüse	39.00
Rindsfilet mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse 140 g /180 g /220 g	45.00/49.00/56.00
Rindsschmorbraten mit Merlotsauce Kartoffelstock und Gemüse	36.00
Kalbsschnitzel alla Romana mit Risotto und Gemüse	38.00

## **DESSERTS**

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Birnen-Williamsglacé	14.00
Tarte Tatin nach Felsenegg Art mit Tonkaglacé	9.00
Crema Catalana	8.00
Tiramisu im Glas	9.00
Trüffelbrie	13.00

# WEINEMPFEHLUNGEN

## **WEISSWEINE**

Pinot Grigio, Friaul, Italien	52.50
La Dime,Chardonnay, Genf	59.50
La Dime,Sauvignon Blanc, Genf	59.50
Roero Arneis, Fontanafredda	63.00

## **SCHAUMWEINE**

Prosecco Superiore Brut	63.00
Moscato d`Asti, Fontanafredda	63.00
Champagner, Joseph Perrier, Brut	105.00

## **ROTWEINE**

Hauswein, Col di Sasso, Banfi, Toscana	52.50
Primitivo di Manduria, Riserva	69.30
Ripasso, Valpolicella	66.50
La Segreta, Planeta, Sizilien	63.00
Salice Salentino Riserva	62.30
Briccotondo, Barbera d'Alba, Piemont	59.50
Ribera del Duero, Tamaral, Cosecha	63.00