

Gourmetmenu

April 2018

Vom Hofackerweiderind

Aspik von Ochsenmaul und -backe „fines herbes“
und geräucherte Rindszunge mit Kräutervinaigrette

CHF 22.00

**

Mulligatawny

Indische Curry- Geflügelcrème und
gebratenes Pouletbrustspiessli mit Zitronenpfeffer

CHF 12.00

**

Herbetswiler Forellenfilet mit Pistazienkruste und gebratene Coquilles St. Jacques

Lauchpaysanne und Morcheln gedünstet in Weissweinrahmsauce
als Vorspeise CHF 28.00 als Hauptgericht CHF 46.00

**

Rosa gebratene Lammfilets NZ

Provenzalischer Kräuter - Jus
Pommes Algarve
Neue Kartoffeln im Olivenöl gebraten
Vichy-Karotten

CHF 38.00

**

Käse- und Süssspeisenauswahl

*

Komplettes Gourmetmenu inkl. Käse und Süssspeisen

SFr. 125.00

*Alle nicht nach Herkunft erklärten Fleischgerichte werden ausschliesslich aus
regionalen CH Produkten hergestellt (Umkreis 50 km).*

Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer