



Dienstag, 8. Januar bis Samstag, 29. Januar 2019 mittags und abends

SALATE	Cocktail de crevettes			
	Crevettencocktail mit pikanter Quark-Mayonnaise auf Eisberg-Glasnudelsalat	als Vorspeise	CHF	18.00
		als Hauptgang	CHF	28.00
	Gruss aus Japan			
	Knusprige Kalbsmilchkroketten	als Vorspeise	CHF	18.00
	Lauwarmer Gemüsesalat angemacht mit Yuzu-Honig Dressing	als Hauptgang	CHF	28.00
SUPPE	ProSpezieRara		CHF	12.00
	Püree und Chips von Goldenranden* Einlage Berner Rosen- Schnitzli			
PASTA & VEGI	Garam Masala			
	Rotes Gemüsecurry mit gerösteten Kokosflocken	als Vorspeise	CHF	18.00
	Lotusfruchtscheiben im Reisbackteig Pilawreis verfeinert mit Koriander	als Hauptgang	CHF	29.00
	Mama Margerita		CHF	29.00
	Ribelmaisschnitte* mit viel Reckenkiener Gruyère AOP überbacken Pikante Peperonata und Blumenkohl-Röschen			
FISCH	Fang frisch auf Tisch!			
	Zanderfilet überbacken mit Kräuterkruste	als Vorspeise	CHF	26.00
	Schnittlauchkartoffeln	als Hauptgang	CHF	36.00
	Pikante Peperonata und Blumenkohl-Röschen			
FLEISCH	Grosi's Best		CHF	32.00
	Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück			
	Ribelmaisschnitte* mit viel Reckenkiener Gruyère AOP überbacken Blumenkohl-Röschen mit Butterbrösel			
	Vom Gruebackerhof		CHF	32.00
	Saftiges Siedfleisch an feinsten Meerrettichrahmsauce Gemüwestreifen und Kartoffeltätschli aus Blauen Schweden*			
DESSERT	Mini- Desserts von der Etagère	pro Stück	CHF	5.00
	Kleine, köstliche Probiererli aus unserer Pâtisserie werden von unseren versierten Servicemitarbeitern am Tisch präsentiert			Kein Kaufzwang!
	Wintertraum		CHF	11.00
	Hausgemachtes Zimtparfait und Rotweinzwetschgen mit Kreuz- Meringues			
	"LUCE" SURPRISE		CHF	75.00
	Saisonales 3-Gang Überraschungsmenu, zu jedem Gang ein passendes Glas Wein			
	Donnerstagabends Käse- + Süßspeisenbuffet à discrétion p.P.		CHF	35.00

***ProSpezieRara- Produkte, unser Beitrag zur Biodiversität**

Alle nicht nach Herkunft erklärten Fleischgerichte stammen aus regionalen CH-Produkten (Umkreis 50 km)
Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer