

Valentinsmenu & Empfehlungen ab 18.00 Uhr

Nüsslisalat nature (v)	Einzelpreis:	12.90
... mit gekochtem Ei (v)	Einzelpreis:	13.90

Rosa gebratenes Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Steinpilzrahmsauce Parmesanrisotto & Broccoli oder	Einzelpreis:	49.50
--	--------------	-------

« Triangoli al salmone alla salsa rosé » Handgemachte Triangoli mit Alaska - Lachs - Ricotta - Füllung und tomatierter Rahmsauce	Einzelpreis:	37.50
---	--------------	-------

« Coppa Panna Cotta » 2 Kugeln Mövenpick Premium Panna Cotta - Raspberry - Glacé mit frischem Himbeer - Coulis, Meringues - Brösmeli und Rahm	Einzelpreis:	10.50
--	--------------	-------

Als 3 - Gang - Menu mit Entrecôte: CHF 69.— p.P.

Als 3 - Gang - Menu mit Triangoli: CHF 57.— p.P.

Fruchtig - leicht - prickelnde Empfehlung zum Aperitif oder Dessert:

(nur 5,5% Vol.)

« Vigna senza nome »
Moscato d'Asti docg, Braida, Piemonte
100% Moscato

1 dl : 8.—

3,75 dl : 30.—