

Unser Valentinstags-Menu

Purer Genuss

Auftakt

Lachstatar vom Lostallo Lachs auf einem Gurkenrelish
mit Sauce Rouille und Ittinger Brotchip

oder

Kürbis-Pilztatar mit Kräutersalat
an Honig-Balsamico-Dressing mit Ittinger Brotchip



Zarte Verführung

Wurzelschaumsuppe
garniert mit Olivenöl und frischem Kerbel

Das perfekte Duett

Duo vom Rind

Gebratenes Rindsfilet und geschmortes Rindsbäggli
auf Peperonata mit Ittinger Kartoffelgratin

oder

Kartoffel-Mille-feuille gefüllt mit Peperonata
an Parmesanschaum und Peterlisud



In Liebe vereint

Mascarpone-Mousse mit Apfelkompott und Sorbet

4-Gänge 78.– mit Fleisch und 68.– ohne Fleisch

3-Gänge 66.– mit Fleisch und 56.– ohne Fleisch

