

Tagesmenu
Samstag, 13. Oktober 2018

Bresaola mit Rucola

oder

Gefüllter Artischockenboden Mireille
mit Tomatenwürfeln und Käse überbacken

Lauch-Kartoffelsuppe

oder

Salat vom Buffet

Geschnetztes Poulet Stroganoff
im Reising

oder

Gebackene Tintenfischringe
mit Sauce Tartare
Petersilienkartoffeln und Blumenkohl

oder

Polenta-Pilzschnitten
mit Gorgonzola überbacken

Karamelköpfler mit Rahm

oder

Portweinbirne mit Joghurteis

Tagesmenu
Sonntag, 14. Oktober 2018

Choux mit Käsecreme

oder

Rindscarpaccio mit Trüffeln

Erbsensuppe

oder

Salat vom Buffet

Zürcher Kalbgeschnetzeltes
Rösti

Brokkoliröschen

oder

St. Pierrefilet mit Dillrahmsauce

Safranreis

Gurkengemüse

oder

Kürbisrisotto

Bananecake

oder

Vermicellestörtchen

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

4-Gang Menu CHF 60.- | 3-Gang Menu* CHF 50.- | 2-Gang Menu** CHF 40.- | nur Hauptgericht CHF 32.-
(* = Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | ** = Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Weinempfehlungen der Woche

Weisswein

Arnèto 2014
Umbria IGT
Tenuta Bellafonte

CHF 8.00 pro 1 dl

Rotwein

Baigorri Crianza 2014
Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

CHF 7.70 pro 1 dl

Vorschau:

GROSSES WILDBUFFET

Sonntag, 28. Oktober 2018 ab 12.00 Uhr & ab 18.00 Uhr im Parkrestaurant

Küchenchef Armando Schneller und sein Team überraschen Sie
mit kulinarischen Köstlichkeiten der Wildsaison.

Buffet komplett CHF 89.00 pro Person inkl. Apéro & Kaffee
Reservation empfohlen