



MENÜ

Vorspeise

Terrine von der Kartoffel mit Trüffel und Muskat
Bunter Wintersalat mit Sprossen

Suppe

Leichtes Champagnersüppchen
Laugenbrezel-CROUTONS

Hauptspeise

18 Stunden gegartes Flank-Steak vom Schweizer Weiderind
Rotweinbutter und Safran-Risotto, Pak-Choi mit Zitrusöl
Vegetarische Variante: Paniertes Sellerie-Schnitzel
Premium-Fleisch gegen Aufpreis: Sanft gegartes Schweizer Rinderfilet

Käse

Edler Kuhmilchkäse «Lenker Bleu»
Pumpnickel und Portwein-Feige

Dessert

Weisses Schokoladenmousse mit Tonkabohnen
Mandel-Vanille-Touille



MENÜ

Vorspeise

Terrine von der Kartoffel mit Trüffel und Muskat
Bunter Wintersalat mit Sprossen

Suppe

Leichtes Champagnersüppchen
Laugenbrezel-Croûtons

Hauptspeise

18 Stunden gegartes Flank-Steak vom Schweizer Weiderind
Rotweinbutter und Safran-Risotto, Pak-Choi mit Zitrusöl
Vegetarische Variante: Paniertes Sellerie-Schnitzel
Premium-Fleisch gegen Aufpreis: Sanft gegartes Schweizer Rinderfilet

Käse

Edler Kuhmilchkäse «Lenker Bleu»
Pumpernickel und Portwein-Feige

Dessert

Weisses Schokoladenmousse mit Tonkabohnen
Mandel-Vanille-Touille