

Degustationsmenu

*Gebratene Entenleber mit Kräuterglacé
und kleinem Salatbouquet*

*Cremesüppchen vom geräuchten Paprika
mit Chorizo-Spiessli*

*Spaghettini „Imperiale“
mit Crevetten, Tomaten und Basilikum*

*Tagliata vom Rind auf Ruccola
mit Aceto Balsamico-Butter
Hausgemachte Kräutergnocchi
Gemüse garnitur*

*Kleine Käseauswahl
Hausgemachtes Früchtebrot*

Dessert-Variation „Löwen“

*

*Fr. 105.00 mit Käsedessert
Fr. 95.00 ohne Käsedessert*

*

Ab 2 Personen

Unser Fleisch stammt aus:

Schwein CH
Kalb CH/EU
Rind CH, USA*, Südamerika, Australien, Irland
Lamm Australien
Geflügel CH, Frankreich, Brasilien
Wild CH, Österreich, NZ
Fisch CH/Bodensee/EU

Crevetten Vietnam, Pulpo Italien

* Fleisch kann mit Leistungsförder
und/oder Antibiotika behandelt sein

Unsere Preise sind inkl. MWST

Auf Wunsch servieren wir auch glutenfreie Teigwaren, bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.