

unico
ANDREA & MICHAEL
"Choched"

Apérobegleitung mit Blätterteiggebäck (im Preis inbegriffen)

Gratinierte Zwiebelsuppe

Delice rouge mit Jasmin-Reis-Mix
(Jakobsmuschel, Rotbarbenfilet, Riesencrevette an Tomaten-Rahmsauce)

Kalbsfilet „Rossini“, Kartoffelgratin, Wintergemüse
(Kalbsfilet mit Füllung aus Entenleber-Mousse, auf Toast mit Trüffel)

Tarte tatin mit Doppelrahm-Meringues Glacé

oder

Käseplättli mit Aprikosensenf und „Toast for cheese“

Menü CHF 79.--

Weinbegleitung

1 Glas passender Wein zu jedem Gang (total 3dl), CHF 29.--

Bei uns ist Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure im Preis inbegriffen !

Inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. All unser Fleisch kommt aus der Schweiz (wenn nicht anders vermerkt) !
Fisch und Krustentiere stammen aus nachhaltiger Fischerei (MSC) oder Zucht.
Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergie oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.