



LE MENU

Kürbis-Passionsfrucht Mousse
mit getrocknetem Nidwaldner Schweinsnierstück,
etwas Blattsalat an Preiselbeer-Vinaigrette

Genfer Flusskrebs Bisque leicht tomatiert
mit ein paar Moules und Creme-Fraîche

Surf & Turf vom Kalbsfilet und gebackenen Riesencrevetten an Jus de Paris
mit gerauchtem Kartoffelpüree und Gemüse

Dreierlei Käse
mit seinen Garnituren

Apfelpunch-Parfait
mit Apfel-Cranberry-Calvados-Ragout
und Haselnussstreuseln

3 Gänge 79.- / 4 Gänge 87.- / 5 Gänge 93.-

MEHR GLUSCHT ALS HUNGER

Erfrischende Ananas-Kokos-Kürbissuppe
mit gebackenem Federkohl

oder

Feigen-Baumnuss-Tarte mit Rohschinken,
Quitten-Chutney, Blattsalat, Preiselbeer-Vinaigrette

Flank Steak vom Rind an Balsamico Jus mit Apfel-Kirsch-Relish,
gebackene Kartoffel-Federkohl-Dauphine und Gemüse

Dreierlei Käse mit seinen Garnituren

oder

Maroni-Crème-brûlée mit Zwetschgensorbet

59.-

Sina und Priscilla empfehlen Ihnen gerne
das passende Bier oder den passenden Wein