

Menü Vollmond-Dinner

Donnerstag, 12. Dezember 2019

Süssmostcremesuppe

Knackiger Nüsslisalat

mit Speck, gehacktem Ei und Brotcroutons

Englisch gebratenes Roastbeef

mit Sauce Bearnaise Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Lachsfilet

mit Rheintaler Ribelmaisgalette und Safranschaum

oder

„Melanzane“

Paniertes Auberginecordonbleu mit Mozzarella und Basilikum

mit Gemüse-/Bratkartoffeln

Apfelküechli mit Vanillesauce

mit frischen Früchten garniert