

Valentinstagsmenü

Rose vom gebeizten Alpinlachs in leichter
Grüninger Schämpis Sabayon

• Zart geschmortes Wildschweinkopfbäggli
an rosa Pfeffer à la crème serviert
mit Granatapfelnocchi

«Herzenssache»

Rindsfiletmedaillon Wellington
an Portweinjus serviert mit Kartoffelflan
und kleinem Karottengemüse

Leichtes Basilikum-Chilli Panna Cotta
mit Passionsfrucht und Sauerrahmglacé

CHF 98.00