

Frei wählbar nach Ihrem „Gluscht“

<i>Hausgemachte Terrine Campagnard, Dörrfrüchte-Chutney, Salatbouquet</i>	<i>18.00</i>
<i>oder</i>	
<i>Blumenkohlmousse, pikante Krevetten, Salatbouquet</i>	<i>22.00</i>
<i>oder</i>	
<i>Knackiger Gemüsesalat mit frittierten Frischkäse Ravioli</i>	<i>17.50</i>

<i>Erbsencremesüppchen mit Jakobsmuscheln und Speck</i>	<i>14.00</i>
<i>oder</i>	
<i>Fabienne's Parmesansüppchen</i>	<i>10.00</i>

<i>Perlhuhnbrust mit süss-sauren Melonen</i>	
<i>Hausgemachte Quarkpizokels</i>	<i>42.00</i>
<i>oder</i>	
<i>Seezungen Zöpfen auf Blattspinat</i>	
<i>Sauce Noilly Prat</i>	
<i>Salzkartoffel</i>	<i>48.00</i>

<i>Erlesene Käseauswahl vom Wagen</i>	<i>15.00</i>
<i>oder</i>	
<i>Variation von Schokolade und Vanille Eis mit Olivenöl</i>	<i>16.00</i>

<i>Menu in 4 Gängen nach Wahl</i>	<i>85.00</i>
<i>Menu in 3 Gängen nach Wahl</i>	<i>72.00</i>

Herkunft: Bio Rindfleisch: Fam. Häfliger, Schenkon,
Balchenfilet: Sempachersee
Kalb: Simmenthal
Geflügel: Frankreich
Meerfisch und Meerfrüchte: Frankreich