

# MENÜ VORSCHLÄGE

## MENÜ 1

Grüner saisonaler Blattsalat mit  
Croûtons und Pinienkernen

\*\*\*\*

Duett vom Rinds-Entrecôte und Schweins-Hohrücken  
an Steinpilzsauce mit Pommes frites und Gemüse

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Früchten

**CHF 48**

## MENÜ 2

Kreativ-Salat mit lauwarmen  
sautierten Pilzen

\*\*\*\*

Kalbs Cordon bleu  
mit Pommes frites und Gemüse

\*\*\*\*

Eiskaffee garniert mit Rahm

**CHF 48**

## MENÜ 3

Crevetten Cocktail  
mit Rose Island Dressing

\*\*\*\*

Pferde Filet an Estragonsauce  
mit Gemüse und Hausgemachten Nudeln

\*\*\*\*

Schokoladen Brownie mit Vanille-Glace

**CHF 48**

## MENÜ 4

Burratina mit Tomaten  
“junger Mozzarella“

\*\*\*\*

Schweine Filet an Calvados-Apfel Sauce  
mit Nudeln und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Gemischter Mousse-Teller  
“Night and Day“

**CHF 45**

## MENÜ 5

Duett vom Crevetten-Cocktail  
an Rose Island Sauce  
mit kleinem Crevettenspiess  
auf einem Rucolanest

\*\*\*\*

T-Bone Steak 400g  
mit Pommes frites, Zwiebelringe,  
Gemüsebouquet und Kräuterbutter

\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
garniert mit frischen Früchten

**CHF 54**

## MENÜ 6

Nüssli-Salat mit Ei und Speck

\*\*\*\*

Zander Filet  
an Peperoni-Tomaten Sauce  
mit Safran Risotto

\*\*\*\*

Rinds Filet  
auf Spinatbeet an Sauce béarnaise  
mit Kroketten und Grill-Gemüse

\*\*\*\*

Sorbet-Teller

**CHF 65**

## MENÜ 7

Riesencrevetten Spiess mariniert  
auf verschiedenen Blattsalaten mit  
Balsamico Dressing

\*\*\*\*

Tomatencreme Suppe  
mit Mozzarella-Kugeln und Basilikum

\*\*\*\*

Rindsfilet Mignon im Speckmantel an Pfeffersauce  
mit Hausgemachten Nudeln und Gemüse

\*\*\*\*

Gebrannte Crème  
garniert mit frischen Früchten

**CHF 62**

## MENÜ 8

Caesar Salat mit Croûtons, Parmesan  
und Caesar Dressing

\*\*\*\*

Suppentrio mit Tomaten-, Steinpilz-  
und Broccolischaum Suppe

\*\*\*\*

Rinds Filet und Entrecôte an Barolojus  
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Zabaglione mit Vanille-Glace

**CHF 62**

## MENÜ 9

Nüssli-Salat mit Rauchlachsstreifen  
an Himbeer-Dressing

\*\*\*\*

Löwen Platte 300g  
verschiedene Fleisch-Steaks  
mit Grill-Gemüse, Country Cuts  
und drei verschiedene Saucen

\*\*\*\*

Dessert Teller "Löwen"

**CHF 56**

## MENÜ 10

Burratina  
mit Speckstreifen  
auf Rucola-Salat an Balsamico-Schaum

\*\*\*

Kokossuppe  
mit Pouletstreifen  
und Zitronengras

\*\*\*

Rinds-Filet  
an Madeira-Sauce mit Duett vom  
Karotten- und Kartoffel-Püree

\*\*\*

Dessert Surprise

**CHF 66**