

Der Chef empfiehlt:

Sellerie-Apfelcremesuppe		9
Rahmhaube und Dörrfrüchte		
Lauwarmer Ziegenkäse		17
pikanter Kürbissalat, geröstete Baumnüsse und Knoblauch-Kräuterbrot		
Steinpilz-Ravioli		22
Salbeibutter und Trauben		
Gebratenes Schweins-Hohrückensteak		29
vom „Aaretaler Duroc“, Pilzrahmsauce, Eierspätzli und Butterbohnen		
Gebratene Zanderfilets		30
Kartoffel-Kräuterratatouille pikantes Zitronenpesto		
Coupe Nesselrode		11
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm		
Vermicelles		8.50
mit Meringue und Schlagrahm		
Sauser, rot	1dl	3
Riem & Daepf	5dl	13
Wein		
La Trémaz, AOC	1dl	7.40
<i>Petite Arvine, Niklaus Wittwer, Wallis</i>		
Merlot del Ticino, Artu, DOC	1dl	6.80
<i>Merlot, Cantina Il Cavaliere, Tessin</i>		

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.

