Oster Menu

Safran–Fenchelsalat mit Orange und frischen Kräutern
Fennel salad with saffron, orange and fresh herbs

***

Bärlauch Ravioli mit sautierten Cherrytomaten und Ricotta
Wild garlic ravioli with sautéed tomatoes and ricotta

***

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce mit gebratenen, jungen Kartoffeln und sautiertem Chicorée
Veal escalope with lemon sauce, roasted small potatoes and sautéed chicory

oder/*or*

Sautiertes Saiblingsfilet vom Sattel mit Brunnenkressepüree und in Nussbutter geschwenkte Kartoffeln
Sautéed char fillet served with mashed watercress and roast potatoes

***

Erdbeer Panna Cotta mit Rhabarberkompott und kleinem, weissem Schokoladenkuchen
Strawberry panna cotta with rhubarb compote and a small, white chocolate cake

***

Menu 4-Gang CHF 75.00
Menu 4-course CHF 75.00
Weinbegleitung CHF 30.00
Wines accompaniment CHF 30.00

Menu 3-Gang CHF 60.00
Menu 3-course CHF 60.00
Weinbegleitung CHF 25.00
Wines accompaniment CHF 25.00

Die Preise sind inkl. MwSt.

April 2019