

Vorspeisen

SPARGELCRÈMESUPPE

oder

GEMISCHTER SALAT

Hauptgänge

FALSCHER SCHNECKEN « CAFÉ DE PARIS », « DU CHEF » ODER « AUX POIVRES » (CH)
Rindsfiletwürfel im Schnägge-Pfännli serviert, überbacken mit Kräuterbutter, Knoblauchmousse
oder Pfeffersauce, serviert mit Pommes Frites (12 Stk)

*

CORDON BLEU «ZUM SCHNABEL» (CH)

vom Schwein, gefüllt mit Rohschinken & Gruyère, Pommes Frites & Gemüse

*

ZÜRCHER GESCHNETZELTES (CH)

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce mit Rösti

*

LACHSFILET AN SAUCE HOLLANDAISE

Mit Pommes nouvelles & Ratatouille

*

SPARGEL – RAVIOLI

An Weissweinsauce mit Spargelspitzen

Dessert

MINI-COUPÉ « DANMARK »

Vanille Glace mit Schoggi-Sauce

oder

MINI-COUPÉ «VIELLE PRUNE»

Zwetschgen Sorbet mit Vielle Prune

Wein

«HUUSWYY VOM SCHNABEL» PRIMITIVO SALENTO IGT , APULIA