

23. AUGUST 2018



SPÄTSOMMERLICHES MENU



MENU

Zartes Kalbfleisch an Thunfischsauce und Kapernäpfel

Vitello tonnato

**Kalte Avocadosuppe
mit frittierten Riesenkrevetten aus Vietnam**

*Potage d'avocat froid
et crevettes géantes frites de Viêt Nam*

**Lachsmedaillon mit Tomaten und Kräutern
Safranrisotto**

*Médaillon de saumon aux tomates et herbes
Risotto safrané*

**Französische Entenbrust aus dem Ofen
Orangensauce mit Filets
Savoyer Kartoffeln und Pak Choi**

*Magret de canard au four
Sauce à l'orange et filets
Pommes Savoyard et Pak Choi*

**Zwetschgen-Joghurtschaum
mit marinierten Zwetschgen und Sesam-Knusper**

*Mousse de prunes et de yaourt
aux prunes marinées et tuile de sésame*

*

Fr. 98.--

inklusive Amuse bouche,
Mühledorfer Quellwasser, Kaffee, Espresso und Tee