

Jahresübersicht Menü des Monats
Preis € 59,90

Januar:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Kürbis-Süppchen (vegan) – Cremiges Kürbissüppchen , verfeinert mit knusprigen Croutons – ein wärmender Genuss für Herbsttage.

Hauptgang:

zart geschmortes Rehragout – Langsam geschmortes Rehragout , mit geschmorten Pilzen, Rotkohl und Kroketten – ein traditioneller Genuss.

Dessert:

Warmer Apfelstrudel – , serviert mit cremiger Vanille Sauce – ein Genuss, der das Herz erwärmt.

Februar:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Karotten-Ingwer-Süppchen – aromatisch und wärmend, mit einer feinen Ingwer Note.

Hauptgang:

Zwiebelrostbraten vom Dry-Aged Striploin – Perfekt gereiftes Steak, saftig gegrillt mit einer kräftigen Jus und Schmorzwiebeln, begleitet von knusprigen Kroketten

Dessert:

Crème brûlée – ein Genuss, der das Herz erwärmt.

März:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Tomaten-Creme-Süppchen

Hauptgang:

Züricher Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Rösti

Dessert:

Mousse au Chocolat

April:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Bärlauch-Creme-Süppchen

Hauptgang:

Wiener Schnitzel – Unser Klassiker, das Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, goldbraun gebraten, mit feinen Buttermöhrrchen und cremigem Kartoffelpüree – Tradition in Perfektion.

Dessert:

New York Cheesecake

Mai:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Bärlauch-Creme-Süppchen

Hauptgang:

Schlemmer Schnitzel, Schweineschnitzel begleitet von feinem Stangenspargel, gebratenen Champignons und klassischer Sauce Hollandaise. Dazu reichen wir herrlich knusprige Krokette – herzhaft, saisonal und rundum köstlich.

Dessert:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Juni:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Bärlauch-Creme-Süppchen

Hauptgang:

Schlemmer Schnitzel, Schweineschnitzel begleitet von feinem Stangenspargel, gebratenen Champignons und klassischer Sauce Hollandaise. Dazu reichen wir herrlich knusprige Krokette – herzhaft, saisonal und rundum köstlich.

Dessert:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Juli:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Pflücksalat mit karamellisierten Pfirsichen und Feta – Frischer Pflücksalat , verfeinert mit süß-karamellisierten Pfirsichen und würzigem Fetakäse – leicht, sommerlich und aromatisch.

Hauptgang:

Piccata Milanese vom Huhn – zartes Hähnchen in Parmesan-Eihülle , serviert mit einer fruchtigen Tomatensauce und feinen Bandnudeln – mediterraner Genuss pur.

Dessert:

Himbeersorbet mit Sekt aufgegossen (auch alkoholfrei)

August:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Pflücksalat mit karamellisierten Pfirsichen und Feta – Frischer Pflücksalat , verfeinert mit süß-karamellisierten Pfirsichen und würzigem Fetakäse – leicht, sommerlich und aromatisch.

Hauptgang:

Piccata Milanese vom Huhn – zartes Hähnchen in Parmesan-Eihülle , serviert mit einer fruchtigen Tomatensauce und feinen Bandnudeln – mediterraner Genuss pur.

Dessert:

Himbeersorbet mit Sekt aufgegossen (auch alkoholfrei)

September:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Kartoffelsuppe, cremig und herzhaft, verfeinert mit bunten Gemüsestreifen und goldbraun gerösteten Croutons – ein wohltuender Genuss wie aus der guten Stube.

Hauptgang:

Zartes Schweinefilet, begleitet von feinen Speckbohnen sowie goldbraunen Kartoffelröstitalern – ein herzhaftes Genusserlebnis, das den Gaumen verwöhnt.

Dessert:

Cremiges Vanilleeis auf fruchtigem Apfelmus verfeinert mit edlem Eierlikör und einer Haube aus zarter Sahne – ein süßer Abschluss zum Dahinschmelzen.

Oktober:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Kartoffelsuppe, cremig und herzhaft, verfeinert mit bunten Gemüsestreifen und goldbraun gerösteten Croutons – ein wohltuender Genuss wie aus der guten Stube.

Hauptgang:

Zartes Schweinefilet, begleitet von feinen Speckbohnen sowie goldbraunen Kartoffel Rösti Talern – ein herzhaftes Genusserlebnis, das den Gaumen verwöhnt.

Dessert:

Cremiges Vanilleeis auf fruchtigem Apfelmus verfeinert mit edlem Eierlikör und einer Haube aus zarter Sahne – ein süßer Abschluss zum Dahinschmelzen.

November:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Kürbis-Süppchen (vegan) – Cremiges Kürbissüppchen, verfeinert mit knusprigen Croutons – ein wärmender Genuss für Herbsttage.

Hauptgang:

ofenfrischer Gänsebraten - zart und saftig, serviert mit Apfelrotkohl und Klößen – der perfekte Festtags Genuss.

Dessert:

ein halber Bratapfel mit Vanillesauce – ein süßer Abschluss zum Dahinschmelzen.

Dezember:

Aperitif:

Mango-Maracuja-Secco – Erfrischend und fruchtig, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorspeise:

Kürbis-Süppchen (vegan) – Cremiges Kürbissüppchen, verfeinert mit knusprigen Croutons – ein wärmender Genuss für Herbsttage.

Hauptgang:

ofenfrischer Gänsebraten - zart und saftig, serviert mit Apfelrotkohl und Klößen – der perfekte Festtags Genuss.

Dessert:

ein halber Bratapfel mit Vanillesauce – ein süßer Abschluss zum Dahinschmelzen.