

Impressionen der Pfifferlingszeit

---- Änderungen nach aktuellem Tageseinkauf möglich ----

Aperitif des Tages :

Pfirsichlikör mit trockenem Sekt aufgefüllt 0,1 Glas

Kalte Tomaten- Gemüsesuppe „Spanische Art“
mit Einlage und Knoblauchbaguette

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Einlage
und Kräutersahne serviert

* * * * *

*** Kleine Gerichte*** ---

Frische Pfifferlinge mit Gemüse in Butter geschwenkt, dazu
luftgetrockneter Schinken, Kartoffelrösti
und bunte Salate

Matjesfilets mit Speckböhnchen, Kräutermarinade
dazu Salatbeilage, Butterbrot

„Vegetarisch“ Frische Pfifferlinge mit Nudeln „Hausmacher Art“
Gemüsestreifen an Schnittlauchcreme, Salatschälchen

*** Hauptgerichte***

Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit Röstitalern, Kroketten
und Gemüse garnitur serviert mit *Schnitzelmedaillons*
oder Schweinefilet
oder Steak ca. 160g

Zanderfilet in Butter gebraten auf Kräuter- Rieslingrahm
dazu Butterreis

Gefülltes Schnitzel „Tessin“, mit Hirtenkäse kl. Tomaten, Oliven,
Kräuter-Knoblauchrahm, dazu Pommes frites

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen
einen bunten Salatteller der Jahreszeit

* * * * *

Fr. Früchte an Vanilleeis mit Maracuja-Mango- Schaum serviert

Merke--- Tischreservierung und Hähnchenvorbestellung ---immer ratsam!