

Delphin-Menu I

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumrahmhaube



Zanderfilet gebraten „Normande“
mit Apfelscheiben und Calvados

Salzkartoffeln



Balchenfilets pochiert „Bonne femme“
an Weissweinsauce mit Champignons

Trockenreis



Hausgemachter Rumtopf
mit Vanilleglace

Fr. 59.50



Delphin-Menu II

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumrahmhaube



Dünn geschnittenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade und Salatgarnitur



Kalbspailard mit Nüssen,
Kernen und Pilzen gefüllt

Gemüsegarnitur

Weissweinrisotto



Hausgemachter Rumtopf
mit Vanilleglace

Fr. 59.50

Degustations – Menu

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumrahmhaube



Dünn geschnittenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade und Salatgarnitur



Zanderfilet gebraten „Normande“
mit Apfelscheiben und Calvados

Salzkartoffeln



Mandarinensorbet mit Holunder-Melissensirup



Kalbspailard mit Nüssen,
Kernen und Pilzen gefüllt

Gemüsegarnitur

Weissweinrisotto



Hausgemachter Rumtopf
mit Vanilleglace

Fr. 82.50 (Ab 2 Personen)



Diese Menus servieren wir Ihnen
von 11.30 - 13.30 Uhr und von 18.00 - 21.00 Uhr
Sonntags von 18.00 - 19.30 Uhr