

VALENTINS MENÜ



Champagner und Apérogebäck

Frisée-Salat

Mit gratiniertem Ziegenkäse-Crostini mit Trüffelöl und knusprigem Speck

...

Prättigauer Hochzeits-Suppe

...

zur Wahl

Rindsfilet vom Grill

mit gebratener Entenleber
Ofengemüse und Safran-Risotto

Bärenkrebs

mit lauwarmem Gemüse-Salat
Curry-Hollandaise
Safranrisotto

...

Schoggimouse

mit Williams-Birne und Vanille Glacé

Dîner

Champagner-Apéro, 4-Gang Menü, Wasser, Café
und Valentinstrauss am Tisch, vom Blumenladen Zierart

für 2 Gäste 240

Dîner ohne Rosenstrauss

für 2 Gäste 194

Reservationen starten zwischen 18.30 und 20.30 Uhr. Die Platzzahl ist beschränkt.