



Rheinbrücken-Menü

Mit Honig und Kräutern marinierte Rindsfleischstreifen im Olivenöl sautiert
auf einem Rucola-Blütensalat mit Baumnuss-Dressing

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe
mit Knoblauch-Kräuter-Garnele

Auf der Haut gebratene Forellenfilets
auf Artischocken-Kürbisragout
dazu Süsskartoffelkugeln und violettes Püree

Dunkles Schokoladenmousse mit leichten Chilli-Aromen
und Aprikosenragout mit Rosmarin parfümiert

CHF 68

Preis inkl. MwSt. und Service

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.