

Delphin-Menu I

Tomatencremesuppe
mit Basilikumhaube



Zanderfilet gebraten „Normande“
mit Apfelscheiben und Calvados

Salzkartoffeln



Balchenfilets pochiert „Bonne femme“
an Weissweinsauce mit Champignons

Trockenreis



Vanille-Parfait
mit Mirabellenkompott

Fr. 59.50



Delphin-Menu II

Tomatencremesuppe
mit Basilikumhaube



Sämiger Weissweinrisotto
mit sautierten Pilzen aus einheimischen Wäldern



Rindsfiletwürfel gebraten
an Pommerysenfrahmsauce

Gemüse garnitur

Butternudeln



Vanille-Parfait
mit Mirabellenkompott

Fr. 59.50

Degustations – Menu

Tomatencremesuppe
mit Basilikumhaube



Sämiger Weissweinrisotto
mit sautierten Pilzen aus einheimischen Wäldern



Zanderfilet gebraten „Normande“
mit Apfelscheiben und Calvados

Salzkartoffeln



Litchisorbet mit Campari



Rindsfiletwürfel gebraten
an Pommerysenfrahmsauce

Gemüse garnitur

Butternudeln



Vanille-Parfait
mit Mirabellenkompott

Fr. 82.50 (Ab 2 Personen)



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