

Fondue Vigneronne

(abends - ab 2 Personen)

Zarte Schweizer Rindshuft- und Pouletbrustwürfel im Weisswein gegart

Feine Saucen

Cocktail, Burgunder-Senf, Curry und Tatar

Beilagen

Trauben-Chutney, Artischocken mit Champignons, Cornichons,
Silberzwiebeln, Maiskolben, Kapernäpfel
und Pilaw-Reis

pro Person Fr. 42.50

Auf Vorbestellung: Fondue Vigneronne «Deluxe» mit Schweizer Rinds- & Kalbshuft - pro Pers. Fr. 52.50

Menu «VinOptimum»

(Auf Vorbestellung abends)

Saisonale Vorspeise

Zarte Schweizer Rindshuft- und Pouletbrustwürfel im Weisswein gegart

Feine Saucen

Cocktail, Burgunder-Senf, Curry und Tatar

Beilagen

Trauben-Chutney, Artischocken mit Champignons, Cornichons,
Silberzwiebeln, Maiskolben, Kapernäpfel
und Pilaw-Reis

**

Hausgemachtes Dessert

pro Person Fr. 72.00

Für Anlässe bereiten wir das Menu Deluxe mit Schweizer Rinds- & Kalbshuft zu - pro Person Fr. 82.—

*Das Menu «VinOptimum» servieren wir Ihnen ab 4 Personen im Restaurant
und für 10 bis 20 Personen in unserer Rhyblick-Stube.*

Fleischdeklaration: Schweizer Rinds- und Kalbshuft sowie Pouletbrust (SWISS Premium Poulet).
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.