

OSTERMENU

Sonntag, 21. April 2019

Carpaccio von geräucherter Entenbrust
mit Salat von grünen Spargeln
oder

Kross gebratenes Saiblingfilet
aus Edlibacher Zucht
an leichter Safransauce und Wildreis-Mix



Sämige Apfel-Peperonisuppe
mit hausgemachten Blätterteigstangen



Am Stück gebratener Rindshohrücken
an feinem Estragonjus
Dauphine-Kartoffeln und Gemüse garnitur
oder

Médailles vom Schweinsfilet
Morchelsauce mit Cognac
Fettuccine und Gemüse garnitur



Mousse von dunkler Schokolade
mit Ananas-Kompott und Rumsauce
oder

Honig-Mohn-Eisparfait
mit eingelegten Dörraprikosen

	Rind	Schwein
Ganzes Menu	68.00	65.00
Menu ohne Vorspeise	54.00	51.00
Tagesteller mit Suppe	44.00	41.00

"S'het so langs het" - Gitzi vom Gubel

Über die Ostertage feines, hiesiges Gitzi mit
Rosmarin im Ofen gebraten, dazu Frühlings-
kartoffeln und ein Gemüsebouquet.

(Am Oster-Samstag nur auf Vorbestellung).