



Dinnerangebot

Menü, CHF 89.00*

Mit Panko panierte, knusprige Streifen vom Saibling
aufgegossen mit der Karotten-Ingwersuppe
abgerundet mit Kokosmilch und Wasabi Creme

Medaillon vom Rindshuft Filet auf Cranberry Rotwein Jus
Frühlingsgemüse mit grünen Spargeln
Kartoffelstampf von blauen Kartoffeln

„KNIE's Dessertraum“

Palatschinken mit Mostschaumcreme
Amarena Kirschen und Bourbon Vanille Glace

Menü für die vegetarischen Gäste, CHF 89.00*

Mit Panko panierter, knuspriger Tofu
aufgegossen mit der Karotten-Ingwersuppe
abgerundet mit Kokosmilch und Wasabi Creme
(vegan ohne Pankomehl und ohne Wasabi Creme)

Lupinenfrikadelle an Teriyaki Sauce
Frühlingsgemüse mit grünen Spargeln
Basmati Reis

Schokoladenküchlein *vegan* mit Amarena Kirschen und
Bourbon Vanille Glace *vegan*

Steh-Dinner, CHF 69.00*

(ab 30 Personen)

Verschiedene Gemüse Antipasti
Saisonaler Blattsalat mit Balsamico Dressing
Pie mit Käse und Schinken
Pie „Tandoori“ *vegan*
Assortierte Brötli

Pouletbruststreifen an Whiskyrahm-Sauce
Rindshacktätschli mit Kräuter Jus
Kartoffelstampf
Frühlingsgemüse Pfanne

Penne Sardi mit Tomaten, Rucola, schwarze
Oliven, Basilikum, Parmigiano

Creme brûlée
Frischer Fruchtsalat mit Minze verfeinert
Opera Würfel
Mini Cheesecake mit Schokolade

* Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.
Bitte geben Sie bei der Bestellung Allergien und Intoleranzen bekannt.