

Menu

GERÄUCHERTER SCHOTTISCHER WILDLACHS
AN EINER PASSIONSFRUCHTMARINADE
MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND TOAST

BUNTER SALATTELLER
AN HAUSGEMACHTEN DRESSINGS

GEBRATENES RINDSFILET (CH)
AN EINER ESTRAGONSABAYON
BRÖSELKARTOFFELN
GEDÜNSTETE ZUCKERSCHOTEN
AN KLEINEM GEMÜSE

HAUSGEMACHTES CAPPUCCINOMOUSSE
MIT KLEINGEBÄCK

WEINEMPFEHLUNG:

7DL GAMAY VIEILLES VIGNES, DOMAINES CHEVALIERS, SALGESCH
60 JAHRE ALTE GAMAY REBEN UND 11 MONATE IM EICHENFASS GEREIFT CHF. 62.00

HOTEL GÄDI, DEN 24. DEZEMBER 2024

MENÜ: CHF 75.00