

Dinner for two

FREITAG, 14. NOVEMBER 2025 - 45 € PRO
PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

2erlei von der Gans^(L) | Apfel-Chutney | Feldsalat
Two ways with goose ^(L) | Apple chutney | Lamb's lettuce

SUPPE / SOUP

Klare Hühnersuppe | Ingwer | Wurzelgemüse^(Se)
Clear chicken soup | ginger | Root vegetables

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rinderrückensteak | hausgemachten Rösti⁽¹⁾ | Guacamole |
Tomatensalsa
Sirloin steak | homemade rösti ⁽¹⁾ | guacamole | tomato salsa

ODER / OR

Filet vom Seesaibling^(Fi,G) | Spitzkohl-Kartoffel-Pfanne | Dijonsenf-
Honig-Dip
Fillet of Arctic char ^(Fi,G) | Pointed cabbage and potato stir-fry | Dijon
mustard and honey dip

NACHSPEISE / DESSERT

Mousse von belgischer Schokolade^(L) | Birne | Walnuss-Eis^(Ei,L,N)
Belgian chocolate mousse ^(L) | Pear | Walnut ice cream ^(Egg, L, N)

