

Menu I

- vegetarisch -

Heißer Aperitif

**Maronen-Rosmarin-Schaumsüppchen
mit Greyerzer Käse**

**Pizzoccheri nach Art des Valtellina
(Buchweizennudeln mit Kartoffeln,
Wirsing, Salbei und Parmesan)**

**Hausgemacher Ofenschlupfer
mit Äpfeln und Zimt, Marillenragout**

35 € pro Person

Menu II

Heißer Aperitif

**Maronen-Rosmarin-Schaumsüppchen
mit Greyerzer Käse**

**Am Stück gebratenes Rinderfilet mit Rotweinschalotten
im Portweinjus,
Speckbohnenbund auf Kartoffel-Fenchel-Rösti**

**Hausgemacher Ofenschlupfer
mit Äpfeln und Zimt, Marillenragout**

50 € pro Person