

# MENU FÜR WEISSER SONNTAG 2020

KRAFTBRÜHE MIT FLÄDLI

\*\*\*\*

BUNTER BLATTSALAT MIT FRÜHLINGSTERRINE UND GRÜNEN SPARGELN

\*\*\*\*

MENU 1 RINDSSCHMORBRATEN „BURGUNDER ART“  
KARTOFFELPÜRÉE MIT SAFRAN  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 48.--

\*\*\*\*

MENU 2 SCHWEINSSTEAK AN MORCHELSAUCE  
BUTTERNÜDELI  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 48.--

\*\*\*\*

MENU 3 SCHWEINSCORDON-BLEU "STRAUSS"  
RÖSTIKROKETTEN  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 47.--

\*\*\*\*

MENU 4 KALBSCHNITZEL AN RAHMSAUCE MIT KRÄUTERSAITLINGEN  
BUTTERNÜDELI  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 50.--

\*\*\*\*\*

MENU 5 SCHWEINSFILETS AN CALVADOSSAUCE ODER POMMARAD SENFSAUCE  
BUTTERNÜDELI UND DAUPHINE KARTOFFELN  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 49.--

\*\*\*\*\*

MENU 6 KALBSCARRÉBRATEN GLASIERT AN ROTWEINJUS  
KARTOFFELGRATIN  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 52.--

\*\*\*\*\*

MENU 7 KALBSTEAK AN MORCHELSAUCE  
BUTTERNÜDELI  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 55.--

\*\*\*\*\*

MENU 8 LAMMRÜCKENFILET "PROVENÇALE"  
KARTOFFELGRATIN  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 51.--

\*\*\*\*\*

MENU 9 KALBS- UND RINDSFILET "DEUX FAÇONS"  
BUTTERNÜDELI UND KARTOFFELGRATIN  
GEMÜSEGARNITUR COMPLET FR. 58.--

\*\*\*\*\*

DESSERT-SYMPHONIE

SOLLTEN SIE NICHTS FINDEN, DANN SUCHEN SIE IN DEN BEILIEGENDEN MENÜVORSCHLÄGEN