

1. Heilige Kommunion

2025



Menu 1

84.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Rindsfilet Tournedos vom Grill*
Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

*Chateaubriand am Tisch flambiert
als Hauptgang, gleiche Beilage +6.--

Menu 3

72.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Krokette
Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 5

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Sempacher Balchenfilets
pochiert mit Weissweinsauce
Trockenreis & Blattspinat

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 2

82.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Kalbssteak vom Nierstück**
Leichte Pilzrahmsauce
Kartoffel Krokette & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

**Kalbsrückenbraten am Tisch flambiert
als Hauptgang, gleiche Beilage +6.--

Menu 4

69.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück
an Pilzrahmsauce
Butternüdeli & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 6

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Pastetli & Pilzrahmsauce
Kartoffel Krokette

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé