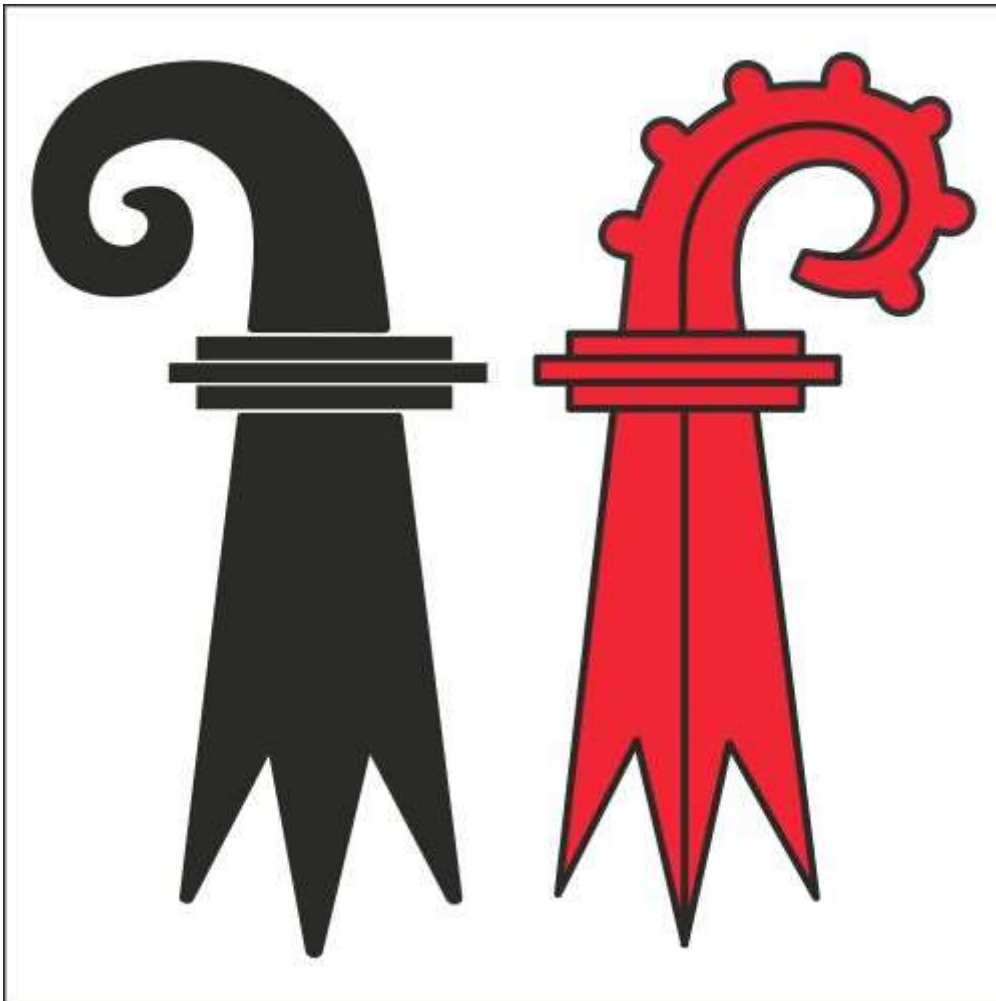


Speisekarte

Qualifikationsverfahren 2022



Restaurantfachfrauen/männer

Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch
Bei Allergien und spezifischen Wünschen, wenden sie sich an unsere
Restaurantfachfrauen/männer

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Kalte Vorspeisen

Bachforellenterrine mit einer Dill-Senf-Honigsauce	14.50
Gemüsecarpaccio mit Kräuterespuma	13.50
Sommersalat mit Honigmelone	12.50

Warme Vorspeisen

Ravioli mit Ricotta und Spinat an Zitronenschaum	21.00
Spargelquiche mit lauwarmem Gemüsesalat	24.50

Suppen

Geflügelkraftbrühe	7.50
Erdbeerkaltschale	9.00

Hauptgerichte

Wiener Tafelspitz Salzkartoffeln und Preiselbeeren Meerrettichschaum	36.00
Gemüsecurry Kichererbsen und Parfümreis	28.00
Kalbs Cordon-Bleu Pommes frites und Gemüse	39.00

Süssspeisen

Coupe Dänemark	8.50
Crème katalanische Art mit Beeren	12.50
Kirschenstrudel mit Vanillesauce	14.50

Käse

Käseteller nach Tagesangebot	14.50
------------------------------	-------

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt.