

14. Februar 2026

Valentinstag-Menü

von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo

Amuse bouche

Lachs-Guacamole auf Sesam-Mohn-Toast

Kräuter-Maroni-Pilz-Suppe

Ravioli gefüllt mit Spinat und Mascarpone
an Basilikum-Crème mit Granatäpfeln

San-Pietro-Filet an Champagner-Sauce
mit blauem Kartoffelstock und Gemüse-Bouquet
oder:

Kalbsfilet im Speck-Mantel an Portweinsauce
mit blauem Kartoffelstock und Gemüse-Bouquet

Dessert

Herz-Tiramisu mit Waldbeeren-Collis
und Baileys-Crème

Fr. 72.00

HAPPY

Valentine's

DAY