

Oster-Menu

Von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo

Ostersonntag, 5. April 2026



Blätterteig-Pastetli an Sauce Béarnaise mit Spargeln,
Speckwürfeln und Parmaschinken-Rose



Lamm-Entrecôte in Kräuterkruste mit Rosmarin-Jus
Pommes dauphine, Gemüse-Bouquet

oder:

Cordon bleu alla Valtellina vom Schweinsnierstück
gefüllt mit scharfem Raclette-Käse und Bresaola

Safran-Risotto mit Spargeln

oder:

Paniertes Schweinskotelette
Safran-Risotto mit Spargeln

oder Vegi:

Spargel-Ravioli mit Burrata an Salbei-Butter



Erdbeeren-Tiramisu und Rhabarberkompott

Menu komplett: 68.00 – Vegi 53.00

Nur Hauptgang: 42.00 – Vegi 27.00

Nur Vorspeise: 14.00

Nur Dessert: 13.00

