

Herbst2010:
Menüvorschläge für Gruppen ab 12 Personen

1. Rotkrautschaumsuppe
 mit Jakobsmuschel auf Zitronengrasspiess

 Kürbisravioli an brauner Butter
 mit Chilenischen Crevetten

 Hirschfiletmedallions auf Wermuthkraut
 mit Steinpilzen und Schupfnudeln

 Warme St. Galler Apfeltarte
 mit Vanilleglace **CHF 79.00**

2. Geräucherte Entenbrust
 auf lauwarmen Mango-Kräutersalat
 mit Limonenöl und Koriander

 Wolfsbarschfilet
 mit Rosmarin-Kartoffelstock
 und lauwarmen Gemüsechutney

 Orangencarpaccio mit Zwetschgensorbet **CHF 68.00**

3. Herbstliche Blattsalate mit gebratenem Speck, Orangenfilets
 und feinem Blauschimmelkäse-Dressing

 Gefüllte Maispoulardenbrust
 an leichter Cognacrahmsauce
 mit Tagliatelle & Gemüse vom Markt

 Gebrannte Creme
 mit Trauben und Meringues **CHF 55.00**