

BAMBOU

by Thomas

Bunt gemischter Saisonsalat

und

Früchte Smoothie

Seelachsfilet gebraten mit einer Kräuterkruste
an einer Weissweinsauce mit Reis und Gemüsen

23.00

oder

Fregola Sarda Risotto mit Gemüsen und Pilzen

23.00

oder

Schweinsfilet im Teig, Portweinjus

Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

38.00

Business Lunch

Miesmuscheln aus Bouchot in Riesling gedämpft
mit Petersilie, kleinen Gemüswürfeln und Crème fraîche

oder

Nüsslisalat mit frittierten Milken

Rosa gebratene Streifen vom Entrecote «Stroganoff»
an rassischer Paprikasauce mit Reis und Gemüsen

oder

Medaillon vom Seeteufel grilliert an Weisswein-Hummersauce
Petersilienkartoffeln und Gemüsen

54.00

Tagesdessert

8.00

Freitag, 19. Januar 2018