

BAMBOU

by Thomas

Tagessalat und Geflügel-Currysuppe ***	
Forellenfilets pochiert «Zuger Art» an einer feinen Weissweinsauce mit frischen Kräutern, Reis und Gemüse ***	23.00
Sämiges Safran Risotto mit Zucchetti Piccata ***	23.00
Kalbsschnitzel rosa gebraten an einer Rahmsauce mit Eierschwämmli dazu Butternüdeli und Gemüse	44.00
Business Lunch	
Thunfisch Sashimi lauwarm auf mediterranem Kartoffelsalat oder Tranche von der Entenleberterriner Muscatgelée und ofenfrischer Brioche ***	
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ rosa gebraten an einer pikanten Paprikarahmsauce mit Reis und Gemüsen oder Black Tiger Crevetten „Provençale“ mit Schalotten und Kräutern auf sämigem Champagner Risotto und Gemüsen ***	54.00
Tagesdessert	6.50

Freitag, 16. November 2018