

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

### Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Maiscrèmesuppe</b> frittierte Maisbart   Popcorn-Falaffel	12.00	
<b>Geschmorter Saibling</b> Crème fraîche   Mohn-Crumble   Gurke	15.00	
<b>Bulgursalat</b> Himbeeren   Ziegenfrischkäse   Kräuterdressing	22.00	29.00
<b>Rindsfederstück</b> Rotweinzwiebeln   schwarzer Pfefferstreusel   Senfgel weisse Bohnen   Sellerie-Senfpüree		29.00
<b>Gebratene Schweizer Pouletbrust</b> Brandyjus   Eigelbcrème   Dinkel   frische Erbsen   Erbsenmousseline		31.00
<b>Goldforellenfilets</b> Rotweinjus   Kirschen-Gel   Pommes Gaufrettes   Mini-Fenchel		35.00

### Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
<b>Château Argadens Blanc, Bordeaux AOC</b> <i>Produzent: Château Argadens</i> <i>Traubensorte: Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	7.50	47.00
<b>Simonsig Merindol Shiraz, WO Stellenbosch</b> <i>Produzent: Simonsig</i> <i>Traubensorten: Shiraz (Syrah)</i>	11.00	61.00