

Valentine's

Valentine's-Dinner

*H*ier lohnt es sich, schnell zu reservieren: Das Valentinstags-Dinner in einem Meer bietet das gediegene und unterhaltsame Erlebnis zu Zweit an weiss eingekleideten Tischen und edlen Bankettstühlen. Eine Auswahl an erstklassigen Fleisch- und Gemüsevariationen und einer Auswahl an leckeren Saucen zum Selberschmoren am eigenen Tischkocher wird Sie begeistern.

Menuvariationen am Valentinstag

Valentine's special

Glas Champagner Veuve Clicquot als Welcome

Gartenfrischer Salat mit Koriander und Sesamdressing, ausgarniert mit frischen Blumen

"Chinoise à discrétion

(Basis: Bouillon mit Sherry)

serviert nach Wahl mit hauchdünnem butterzartem argentinischem Entrecôte oder Pouletbrustwürfel
oder mit brasilianischer Rindshuft, feiner Parfümreis in Bowles serviert,
dazu unsere hausgemachten Saucen (Erdnusssauce, Thai-Vinaigrette, Sesamcrème,
Sweet-Chillisaucen, Curry-Mangocrème, Soya-Ingwer Dip

Profiteroles au chocolat

Kaffee Nespresso

*

Valentine's dinner

Glas Champagner Veuve Clicquot als Welcome

Gartenfrischer Salat mit Koriander und Sesamdressing und Parfümreis, ausgarniert mit frischen Blumen

"Chinoise à la Thai" à discrétion

(Basis: Zitronengras--Chilli-Kokosmilch-Bouillon)

serviert nach Wahl mit hauchdünnem butterzartem argentinischem Entrecôte oder Pouletbrustwürfel
oder mit brasilianischer Rindshuft, feiner Parfümreis in Bowles serviert,
dazu unsere hausgemachten Saucen (Erdnusssauce, Thai-Vinaigrette, Sesamcrème,
Sweet-Chillisaucen, Curry-Mangocrème, Soya-Ingwer Dip

Profiteroles au chocolat

Kaffee Nespresso

*

Preise :

à discrétion, mit brasilianischem Poulet 82.-- CHF

à discrétion, mit argentinischem Entrecôte 85.-- CHF

à discrétion , mit brasilianischer Rindshuft 85.-- CHF