

„8-Gang Gourmetmenü“

Gerne servieren wir Ihnen am 15./16./22./23. März abends
auf Vorbestellung ein Gourmet-Highlight.

Tafelspitz auf gepickelter Sülze mit Meerrettich-Mayo

Rindshuft-Carpaccio auf Morchel-Speckespuma
mit Rotweinzwiebeln und Eigelbcrème

Blumenkohl-Ingwercremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel
dazu Safran-Kartoffelmousse mit Limettenabrieb

Zanderfilet mit dessen Farce und Zucchettischeiben,
getrüffeltem Blattspinat und Karottengel

Randen-Gorgonzola-Ravioli an Weissweinschaum

Lammchops in der Kräuterkruste mit Madeirajus,
fein geschnittener Kartoffelgratin, glasiertes Gemüse

hausgemachtes Orangensorbet mit Sekt

Duett vom Nidwaldner Kalb, Filet und Backe
auf Spargelrisotto und farbigem Blumenkohl

glasierte Frischkäsecremenocken mit Schoko-Caramelkern
dazu Cassis & Kokos Parfaitkugel im Blätterteigring

179.00

