

Lehrlingsmonat vom 1. bis 28. Februar

Speisen von Meret Wenger (3. Lehrjahr)

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Klare Tomatensuppe	mit Gemüsejulienne und Grissini	12.50
Jakobsmuscheln	an Chili-Honig-Ingwer Sauce und Salatbouquet	16.50
Pochierte Seezunge	an Limettenschaum mit Erbsen und Venerereis	23.50 28.50
Kalbsblankett	mit Kräutern, Ofentomaten und Pilznudeln	32.00
Himbeerparfait	mit exotischen Früchten	12.50

Speisen von Ghalia Sassi (3. Lehrjahr)

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Consommée	mit Siedfleisch-Gemüse-Ricotta Ravioli	13.50
Tomatenmousse	auf Zucchincarpaccio mit Pesto	14.50
Saiblingfilets	an Safransauce mit Ofentomaten und Weissweinrisotto	23.50 28.50
Rindsschmorbraten	Burgunder Art mit Rüebli und Nudeln	30.00
Tiramisu		10.50

Weissweine von Lena Hammel (3. Lehrjahr)

Land	Bezeichnung	Menge	Preis
E	K-Naia DO 2017 Naia, La Seca, Ruedo Traubensorte: Verdejo, Sauvignon Blanc Strahlend helle Farbe, dezente süsse Frucht und im Abgang feine Eleganz.	10cl 75cl	8.00 56.00
	F Chablis Montmains 2016 Guy Robin et Fils, Chablis Traubensorte: Chardonnay Noble Frische mit dezent süsser Frucht, und feiner Eleganz am Gaumen.	10cl 75cl	10.50 73.50

Rotweine von Lena Hammel (3. Lehrjahr)

Land	Bezeichnung	Menge	Preis
E	Acappela Crianza 2014 Bodegas Monteabellón, Ribera del Duero Traubensorte: Tempranillo Dunkles rubinrot, fruchtig in der Nase mit einem sanften Abgang.	10cl 75cl	8.50 59.50
	E Soledad 2015 Smith & Garcia, Yecla Traubensorte: Monastrell Saftige, dunkle Frucht, leicht herb mit langem Abgang.	10cl 75cl	11.00 77.00

Wintergetränke

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Heisse Degenried Schokolade	mit Schlagrahm und Marshmallows	7.50
Birnenwald Punsch	Alkoholfrei	5.50
	mit 2cl Rum	8.50
Birnenwald Schorle	Alkoholfrei	5.50
Birnenwald Spritz	mit Prosecco	13.00