

MENÜ 16. 17. 18. Mai



Ächli...Mexikanisches

Temperament

Portionä ½ / ganz

-
- Kabeljaue - Ceviche - fruchtig erfrischend
Salatbouquet Granatäpfel 19
 - Mango Jogurt Chili Gurken Kaltschale 12
 - Kreation Maisravioli Sauercremefüllung 22 30
Tomatenchili-salsa-Guacamole
 - Maispoularde Mole Sauce 28 38
Fruchtig aromatischer Gmües Spiess
Reis
 - Chili con Carne Heidis Art 18 28
 - Dessert Kreation Süess oder Chäs 12 14

5 Gang Gnüsser Menu

Poularde 89 / Chili con Carne 79