

Alter Tobelhof



Ostermenü

Onsen Ei auf Wasabi-Kartoffelstock
Mit rosa gebratenem Thunfisch im Sesammantel

Bärlauch-Crème-Suppe

Spargelravioli an Salbeibutter

Rosa gebratenes Lammkarree
Mit Sauce Hollandaise, Spargel und Kartoffelgratin

oder

Lachssteak auf der Haut gebraten
Mit Spinatrisotto und Safransauce

Kleiner Coupe Romanoff

3 Gänge CHF 72.00

4 Gänge CHF 82.00

5 Gänge CHF 92.00

Weinempfehlung:

Schaumwein Kt. Zürich Rosé Brut Schiterberg
15.00/10cl | 89.00/75cl

Chardonnay Nadine Saxer Schweizer Landwein
10.50/10cl | 63.00/75cl

Edulis Reserva DOCa Rioja
8.50/10cl | 59.50/75cl