

*Menü zum Valentinstag*  
*14. Februar 2012*

*Gerne bieten wir Ihnen für den heutigen Abend eine kleine Auszeit vom Alltagsstress.  
Mit einem feinen Menü möchten wir Sie bei uns kulinarisch überraschen und bieten Ihnen für die kommenden Stunden eine gemütliche Zeit in einer romantischen Atmosphäre.*



**Menü**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

***Vorspeisenvariation***

*Lauwarm gebratene Black Tiger Riesencrevette in Sesamöl  
auf Cuore d'amore gefüllt mit Ricotta und Limetten,  
dazu servieren wir Ihnen ein kleines Süppchen von rotem Curry und Kokos,  
garniert mit Nüsslersalat*

\*\*\*

***Rindsfilet- Medaillons gebraten in der Pfefferkruste***

*auf Pinot Noirsauce,  
dazu servieren wir Ihnen Williams- Kartoffeln  
und Gemüse aus dem Seeland*

\*\*\*

***Dessertkreation***

*von St. Valentin*

***Menü Komplett***

*Sfr. 58.--*



*Zu einem feinen Essen darf natürlich der edle Tropfen nicht fehlen.  
Lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern  
den passenden Tageswein zum Menü empfehlen.*