

Sommer- Spezialitäten aus Kanada



Sommer-Menü aus Kanada

Weinbegleitung

1. Erbsen-Minz-Crème-Suppe Crevetten-Tartar

Tidal Bay
Pinot Gris
Kanada

2. Reh-Carpaccio geräuchert/ Ahorn/ eingelegte Pilze

Nk'Mip Rosé
Cabernet Franc
Kanada

3. Gewürz-Lachs Lauwarm/ Cranberry/ Kartoffel-Perlen

Reserve
Sauvignon Blanc
Kanada

4. Bison-Lachs-Variation (CAN/CH) Bison-Entrecôte rosa gebraten/ Lachs-Krokette/ Sanddorn/ Süßkartoffel-Pekannuss-Kreation

oder

Burrowing Owl
Cabernet Sauvignon/ Syrah
Kanada

4. Duo vom Kabljau (FA027) gebratenes Filet/ gebackene Praline/ Süßkartoffel-Dip/ Mais-Gemüse

Quails Gate
Pinot Gris
Kanada

5. Käse Auswahl von Rolf Beeler Chutney/ Feigen-Nuss-Brot/ Kümmel-Brätzeli

Coruja (Portwein)
Cabernet Sauvignon/ Syrah
Kanada

6. Dessertüberraschung

Inniskillin (Eiswein)
Vidal
Kanada

6 Gänge Menü 138.00/ Wein 172.00/ Alkoholfrei 168.00/ Bier 168.00

5 Gänge Menü 125.00/ Wein 159.00/ Alkoholfrei 145.00/ Bier 155.00

4 Gänge Menü 108.00/ Wein 147.00/ Alkoholfrei 133.00/ Bier 138.00

Das Sommer-Menü servieren wir wie folgt: 11:30-13:30/18:00-20:30 Uhr

Vorspeisen

Crevetten-Cocktail 28.50
lauwarm/ Cocktailsauce/ Kräuter-Toast

Reh-Carpaccio 23.50
geräuchert/ Ahorn/ eingelegte Pilze

Geräucherter Lachs 27.50
Blaubeeren/ Kräuter- Waffel

Suppen

Erbsen-Minze-Suppe 18.50
Crevetten-Tartar

Süsskartoffel-Crème-Suppe 13.50

Salat

Waldbeeren-Salat 19.50
Blattsalat/ Himbeer-Dressing/ Beeren

Warme Vorspeisen

Poutine a la Kanada 11.50
Pommes frites/ Bratensauce/ Käse

Gewürz-Lachs 28.50
Lauwarm/ Cranberry/ Kartoffel-Perlen

Aus dem Wasser

Kabeljau (FA027) **52.50**
Gebratenes Kabeljau-Filet/ Bohnen-Gemüse/
Kräuter-Waffel

Lachsfilet vom Grill **56.50**
Mais-Gemüse/ Süsskartoffel- Pekannuss- Kreation/
typische Saucen

Duo vom Kabeljau (FA027) **54.50**
Gebratenes Filet/ gebackene Praline/
Süsskartoffel-Dip/ Mais-Gemüse

Hauptgerichte

Hirsch- Rücken «Cranberry» **59.50**
Cranberry/ Bohnen-Gemüse/
Kräuter-Waffel

Pouletbrust „Ottawa“ **42.50**
Mais-Gemüse/ Süsskartoffel- Pekannuss- Kreation/
typische Saucen

Bison- Entrecôte „Calgary“ **75.50**
Bison- Entrecôte rosa gegart
Mais-Gemüse/ Süsskartoffel- Pekannuss- Kreation/
typische Saucen

Bison- Lachs- Variation (CAN/CH) **66.50**
Bison- Entrecôte rosa gebraten/ Lachs- Krokette/
Süsskartoffel- Pekannuss- Kreation/ Sanddorn

Rinds- Burger „Kanada“ **33.50**
Rind aus Embrach im Bun
Haus-Sauce/ Cole Slow-Salat/ Speck/
Pommes frites