

Rustikales Tête à Tête Menu

* * * * *

Terrine vom grünen Spargel im Rauchlachsmantel an Kräutervinaigrette

* * *

Fleischfondue „UTO KULM“

in einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie

eine Auswahl feiner Fleischsorten, Gemüse und Champignons

dazu servieren wir köstliche Saucen, Pommes Chips und Butterreis

* * *

Karamellierter Blätterteig mit Erdbeer-Mascarpone-Creme

und Rhabarberkompott

TÊTE À TÊTE MENU

* * * * *

Terrine vom grünen Spargel im Rauchlachsmantel an Kräutervinaigrette

* * *

Klare Tomatenconsommé mit Sherry

* * *

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree und Speckchip

* * *

Irishes Rindsfilet an Schalottenconfit, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

oder

Heilbutt vom Grill mit Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln und Zitronenöl

oder

Hausgemachte Bergkäseravioli mit Salsa Verde und gehobeltem Parmesan

* * *

Karamellierter Blätterteig mit Erdbeer-Mascarpone-Creme

und Rhabarberkompott