

Festtagskarte zum 1. August

MENU	CHF	UNSERE SAISONEMPFEHLUNG	CHF
Lachs-Mangotatar mit Avocado Chilimayonnaise und Foccacia Wisenbergkräutersalat	18.00	Tagliolini mit Piemonteser Sommertrüffe Rahm, Gartenkräutern aus dem eigenen Garten und Parmesanflocken	41.50
und/oder			
Kalte Kartoffelsuppe Speckcroutons Petersilienöl	13.00	Gebratene Patagonische Riesenkrevetten mit cremigem Safran-Mascaponerisotto, Babyblattspinat und Datteltomaten	39.50

Gegrilltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Erbsenpüree, glasierte Datteltomaten Kartoffelgratin	44.00	Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Thymianjus, buntes Saisongemüse und Ka	44.00 rtoffelgratin
oder			
Frittierte Teigtaschen mit Spinat und Feta an fruchtiger Tomatensauce Erbsenpüree und Sauerrahm	34.00	Tatar Alice (70g) Tatar Alice (140g) mild, mittel, scharf oder feurig	29.50 37.00
***		mit Toast und Butter	
Dessertvariation Ramsach Tobleronemousse/ Cheesecake / beschwipste	16.00 Beeren	mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.00
3-Gang Menu 4-Gang Menu	72.00 82.00		
SALATE	CHF	WOCHENEMPFEHLUNG	CHF
Wisenbergsalat GRÜN Saisonales vom Feld / Kerne	10.50	Bunter Sommersalat mit gebratenen Eierschwämmen, Himbeervinaigrette und Crostini	22.50
Wisenbergsalat FARBIG Sellerie / Karotten / Randen / Blattsalat / Kern	∮ ½ 13.50 e	Gegrillter Rindsburger Wisenbergkäse, Bacon Tomaten, Salat und Pommes frites	33.00
UNSERER KLASSIKER	CHF		CHF
Ramsacher Cordon Bleu vom Schwein 39.00 Wisenberg Mutschli / Schinken / Pommes frites / Gemüse		Egliknusperli mit Tatarsauce verschiedene Gemüse- und Blattsalate	35.00
WEINEMPFEHLUNG	CHF		CHF
Weiss:		Rot	
Chât. Souaillon, Sauvignon blanc Buess Weinbau, Neuenburg/Sissach	75 cl 52.00 10 cl 8.00		75 cl 64.00 10 cl 10.00
Cuvée Weiss, Balance Familie Baumgartner Weinbau, Tegerfelden	75 cl 63.00 10 cl 9.50	-,,	75 cl 59.00 10 cl 9.00
,	X		

