

Sehr verehrte Gäste

*Unsere Köche verwöhnen Sie jeden Monat mit einer saisonalen Menücreation. Marktfrische Zutaten, zusammengestellt zu einem delikatem Menü, das Sie in 3 oder 4 Gängen jeweils ab 18.00 Uhr geniessen können. Wir wünschen Ihnen guten Appetit.
Ihr Perlen-Team*

Februar- Menu

*Im Tempurateig gebackene Entenbrust
auf Rotkabissalat
begleitet von Mango- Chutney*

*Meeresfrüchtegratin
auf Pastinakenpürree*

*Szegediner Rindsfiletwürfel
Spinatspätzli
Glasierte Räben*

*Schokoladen- Orangen- Törtchen
begleitet von Orangensorbet
mit Grand- Marnier*

3 Gänge CHF 49.00 4 Gänge CHF 58.00

Weinempfehlung

Calamar, Bodegas Val de Vid, Rueda DO

Rebsorte: Verdejo

Rueda, Spanien

1 dl CHF 7.00 Flasche CHF 48.00

Obac do/mo, Bodega Binigrau,

Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro

Mallorca, Spanien

1 dl CHF 9.50 Flasche CHF 65.00