

Hummer – Weekend

19. und 20. Januar 2018

Frisch, aus kalten Gewässern bei Maine gefischt und von Peter Grewe mit seiner Crew speziell nach Ihren Wünschen zubereitet und fix-fertig ausgelöst:

Erster halber Hummer nach Wahl CHF 29.50
jede weitere Hälfte nur CHF 21.50

Vinaigrette

Lauwarm, mit einem herrlichen Salatbouquet und Sauce Vinaigrette - ein Genuss für Linienbewusste oder einfach als Vorspeise.

Bahnhof

Mit aufmontierter Carl-Boos-Kräuterbutter überbacken und mit Wildreis und Broccoli serviert. Einfach gut!

Italienne

Die Spezialität des Hauses - eine Sauce aus gebratenen Knoblscheibchen, Tomatenconcassée und Kräutern. Dazu servieren wir Wildreis. Ein Gedicht!

Thai-Curry

Eine leichte, aber rassige Thaicurrysauce begleitet diese Spezialität. Serviert mit Reis und Wokgemüse. Für Fans der asiatischen Küche ein Muss!

Hummer – Menu

CHF 66.-- komplett

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen an Vinaigrette CHF 15.50

Hummercrèmesuppe mit Einlage CHF 12.50

Halber Hummer *Bahnhof* CHF 29.50

Limonen-Tirami-su garniert CHF 11.50

*

Preise inkl. 8 % MwSt

Bitte reservieren Sie sich Ihren Tisch - und die Hummer gleich dazu.
Am Montag und Dienstag hät's no so lang's hät...