

Pastetli-Festival



Pastetli „Classico“

Brätkügeli, Champignons und Fleischkäsewürfeli,
an feiner Rahmsauce mit frischen Kräutern,
Erbsli und Rüeblli Fr. 23.50

Pastetli „Rössli“

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Cognacrahmsauce,
Erbsli und Rüeblli Fr. 28.50

Pastetli „Fischer's Fritz“

Riesencrevetten mit Lauch und Melonen,
an leichter Pernod-Sauce,
Erbsli und Rüeblli Fr. 27.50

Pastetli „Königinnen-Art“

Pochierte Kalbsmilken an Weissweinrahmsauce,
Erbsli und Rüeblli Fr. 26.50

Pastetli „Indian“

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten,
Erbsli und Rüeblli Fr. 26.50

Beilagen:

Reis, Teigwaren, Pommes-Frites Fr. 5.00

Pastetli-Festival



... und dazu empfiehlt der Chef:



Bianco di Ciccio 2015 DOC 75 cl

Produzent Marcello Zaccagnini, Abruzzo
Traubensorte Trebbiano, Chardonnay
Charakter frischfruchtig | leichte Würze |
angenehme Säure | milder Abgang

Flasche Fr. 45.00
pro Dezi Fr. 6.50

Sopra Sasso Ripasso Valpollicella DOC

Produzent MGM Mondo del Vino
Traubensorte Corvina Veronese
Charakter ausgeglichene Struktur | harmonisch |
weich | angenehm | leichte Holznote

Flasche Fr. 55.00
pro Dezi Fr. 8.00

