

SPEISEKARTE ARCADIA

WOCHENSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|-------|
| Nüsslersalat mit Haselnussdressing Ei, Speck und Trauben | 14 |
| Kürbis-Tarte-Tatin mit Ziegenkäsemousse Bunter Herbstsalat | 22 |
| Geschmorte Hirschkopfbacken mit Rotweinsauce Maronispätzli, Rosenkohl und Büschelbirne | 38/32 |
| Gedämpftes Heilbuttfilet mit Pernodkräutersauce Salzkartoffeln und Kefen | 36/30 |

KULINARISCHES VOM TAG

| | | |
|--|------------|-------|
| Salat nach Wahl | | 9.00 |
| Trutengeschnetzeltes mit Estragonsauce Parfümreis, Zuckerschoten | Menü 1 | 17.50 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Koriandersauce Bulgur, glasierten Gurken | Menü 2 | 19.50 |
| Pilzragoût mit Dörrtomaten Tessinerpolenta, Erbsen | Vegiteller | 16.50 |
| Coupe Pêche Melba | Dessert | 6.50 |

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein (Schweiz), Hirschkopfbacken (Neuseeland), Heilbutt (Holland)
Truten (Schweiz), Zander (Estland)

WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein

Blanc de Noir Gregor Kuonen AOC 2018

Pinot Noir 1 dl 7.80

Wallis, Schweiz 7.5 dl 49.00

Gregor Kuonen Caveau du Salquenen

Rotwein

Sélection Gregor Kuonen Ass. Rouge AOC 2018

Cabernet Sauvignon, Gamay 1 dl 8.70

Wallis, Schweiz 7.5 dl 60.00

Gregor Kuonen Caveau du Salquenen