

DINNER KRIMI

MENU

Blattsalat mit 14 Kräutern
Kürbiskernen, Rande, Ingwer
Sesam-Vinaigrette

Lauchcrèmesuppe
Röstzwiebel-Espuma

Zürcher Geschnetzeltes vom Freilandkalb
Champignons, Butterrösti, Gemüse

oder

Petersilien-Risotto
Süßkartoffelchips

Thymian-Crème brûlée
marinierte Beeren

**

*



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Samstag, 2. November 2019