



ABENDESSEN

Donnerstag 10. September 2026
Saguenay / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Melonen Cocktail mit Limette und Feta

„Filipino Siopao“

Gefüllte Hackfleisch-Dampfnudel mit Sternanissauce

SALAT

Tomaten-Palmherzen-Ceviche-Salat mit Koriander

SUPPEN

Eierflockensuppe mit gezupfter Hühnchenbrust

Shiitake-Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Gemüse in Kapern-Zitronensauce, Safran-Oliven Reis

Superzarte Rinderbäckchen

Pale Ale Biersauce, Gewürzkürbis, Polenta Schnitte

„Orzo Pasta & Mortadella“

Reisnudeln, Italo Wurst, Gemüse, Chili-Frischkäsesauce

DESSERTS

Aprikosen Crepe, Canadian Club Karamell, Walnuss-Eis

Stracciatella Eis, Sommerfrucht Grütze, Graham Keks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käsebällchen, Pflaumenmus, Brioche

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK

Butter, Meerrettich Creme, Muhammara, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Filipino Siopao“

Gefüllte Hackfleisch-Dampfnudel mit Sternanissauce

Eierflockensuppe mit gezupfter Hühnchenbrust

Gebratenes Meerzungenfilet

Gemüse in Kapern-Zitronensauce, Safran-Oliven Reis

Aprikosen Crepe, Canadian Club Karamell, Walnuss-Eis

STRAMMER LACHS

Schwarzbrot, Tomaten, Gurken, *Spiegelei, Ahornsirup-Senf Dip

VEGETARISCHES MENÜ

Melonen Cocktail mit Limette und Feta

Shiitake-Pilzcremesuppe

Couscous Bratling, Currysauce, Papadums, Minz-Crème fraîche

Stracciatella Eis, Sommerfrucht Grütze, Graham Keks, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pouilly-Fumé Chatelain, trocken
Weingut Les Vignes de
St. Laurent, Domaine
Chatelain, Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2017 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
Pinot Noir AOC, trocken Weingut
Gerard Seguin, Côtes de Nuits,
Burgund / Frankreich
0,75 l 57,80 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin