



ABENDESSEN

Mittwoch 16. September 2026
Baie-Comeau / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Je Double Joie-Käsecreme und Brioche

“Vitello Forello”

Tafelspitz mit Rauchforellen Sauce und Knusper-Kapern

SALAT

Gemischter Salat mit Trauben und Pekannüssen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake-Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Chef’s Fisch-Garnelenburger
Sauce Tartare, Spinat, Zwiebel-Fenchel-Confit

Truthahn-Saltimbocca alla Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

Gnocchi Carbonara „French Style”
mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Apfeljalousie mit Vanilleeis, Beeren und Zimt-Chantilly

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Parmesan, Saint Maure, Munster, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Getrocknetes Tomatenpesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Campari-Orangen mit Je Double Joie-Käsecreme und Brioche

Kraftbrühe mit Grießnocken

Truthahn-Saltimbocca alla Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

Apfeljalousie mit Vanilleeis, Beeren und Zimt-Chantilly

CRETONS RECETTE

Französisch-kanadischer Fleischaufstrich mit Baguette, Gewürzgurke und Rührei

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trauben und Pekannüssen

Shiitake-Pilzcremesuppe

Zucchini „Sweet & Sour“ mit Chinakohl, Klebreis und Sesamchip

Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller-Thurgau, Q.b.A. trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75 l 25,80 €

2023 Malbec Aruma, trocken
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €

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

** 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.*