

*Jubiläums-Menü  
zum Sommerfest 2010  
Casino Restaurant Am Staden*

\*

Amuse bouche:  
Kalte Zucchini Suppe  
mit gebackener Garnele

\*

Rosa Thunfisch-Carpaccio  
an Basilikum –Limonen Dressing  
mit marinierten weißen Bohnen

\*

Ravioli mit Steinpilzen  
auf Schalotten - Fondue  
mit Pancetta, Rucola Butter  
& Balsamico Kalbsjus

\*

Kräuter-Sorbet  
aufgegossen mit Gewürztraminersekt

\*

Gefüllte Perlhuhnbrust  
mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen  
Barbaresco-Sauce  
Auberginen Parmigiana  
würzige Polenta

\*

Torrone Parfait  
mit Schokolade

—————

Wir empfangen Sie mit einem Glas Champagner rosé, dazu Crostinos.  
Zum Menü servieren wir Ihnen aussergewöhnliche korrespondierende Weine.  
Als Digestifs reichen wir Obstbrände aus der Region.  
Zum Ausklang zapfen wir Grosswald-Pils.  
Mineralwasser und Softdrinks nach Wunsch.