

# BRIGITTE

## Hotel - Restaurant

### Vorspeisen und Suppen

#### Bunter Salat

Mango und Ziegenkäse 13€ (j,c,g,a1)

#### Carpaccio Giuseppe Cipriani

mit Parmesan und Rucola 15€ (j,c,g)

#### Lachs in Butter pochiert

auf Salat 15€ (j,c,g)

#### Frühlingsrollen

gefüllt mit Hähnchen und Gemüse an hausgemachten Soßen 14€ (a1,c,g)

#### Curry-Karotten Suppe

mit Garnelen 8€ (g)

### Pasta und Co.

#### Rote Bete Gnocchi

mit Kürbis 19€ (c,g,a1)

#### Linguine mit Garnelen

in Cognacsoße mit Grünen Spargel 22€ (a1,c,g)

#### Penne Genovese

mit Pesto, Parmesan und Pinienkerne 19€ (a1,c,g)

### Hauptspeisen

#### Hirschtafelspitz aus den Sous vide

mit Cranberrysoße, Rosenkohl und Brezenknödel 29€ (a1,c,g)

#### Maishähnchenbrust

mit Mango Salsa, Couscous und Salat 26€ (h,g)

#### Rumpsteak 250g und Oktopus

mit Steakpommes und Bohnen 33€ (b,g)

#### Filet vom Saibling

mit Safran-Fenchel und Reis 27€ (d,g)

#### Coque au Vin

mit Geschmorten Gemüse und Rosmarin Kartoffeln 25€ (a1,c,g)

#### Spanferkelschäufele

mit Stängel und Klößen 27€ (a1,c,g)

#### Miesmuscheln

in Weissweinfond mit Baguette 29€ (a1,c,g)

### Dessert

#### Nougatparfait

mit knusper Apfel 8€ (a1,c,g)

#### Vanillemus

mit Kirschen 7€