



SCHÜPBÄRG GENIESSER-MENÜ

Auftakt aus der Schüpberg-Küche

Natura Beef Carpaccio

an Baumnuss-Gemüse-Vinaigrette mit Belper Knolle

Gebratenes Zanderfilet aus dem Murtensee

serviert auf Rahmwirsing
dazu sautierte Birnenschnitze

Zweierlei vom Winzerschwein (Riem, Daepf & Co. Kiesen)

Filet im Speckmantel mit Pfefferrahmjus und geschmorte Backe
serviert mit Gemüse und Salbei-Risotto

Kombination vom Schüpberg-Apfel

serviert mit Zimtglace

Hausgemachtes Schüpberg-Praline

4-Gänge CHF 90.00

3-Gänge ohne Dessert CHF 80.00