

Apéro

“Baccio di San Valentino”

Prosecco, Cranberry Sirup, Cointreau

11.50

mit alkoholfreiem Schauwein

9.50

Weinempfehlung aus der Magnumflasche (1.5lt)

«Emilio Primo» 2017

Bolgheri rosso DOC

Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Terre del Marchesato

1lt 8.90

1.5lt 135.00

Valentinstagsmenu

Amuse Bouche

Winterlicher Blattsalat

*mit gebratenen Champignons und Granatapfel
an Balsamico-Dressing*

Gebratenes Schweizer Kalbsschnitzel

an Champagnersauce, Gemüsebouquet und Röstikroketten

Hausgemachtes Himbeer-Panna Cotta

mit Mangocoulis und Rahmtupfer

Menu komplett 68.50

KULINARISCHE AKTIONEN

MOULES / MIESMUSCHELN

Ab dem 24. Februar 2023 bis zirka Ende März



«Moules marinières»

Bretonische Miesmuscheln nach Seemannsart
mit Weissweinrahmsauce

Butter, Thymian und Knoblauch dazu grilliertes Baguette



**Herzlich willkommen
im Gasthof Enge**

Valentinstag 14. Februar 2023

