

Zitrusfrüchte

Neben den Exoten haben im Winter die Zitrusfrüchte Hochsaison. Dabei verarbeitet unser Küchenchef Holger Kretzschmar mit seinem Team nicht nur die Klassiker wie Zitronen oder Orangen, sondern widmet sich auch der Limette, der Grapefruit, der Clementine oder der Pomelo. Die erfrischende Säure dieser Produkte ist mit Fleisch, Geflügel oder auch Fisch kombinierbar und hat auch in der «süssen Ecke» Tradition.

Geniessen Sie, wertere Gäste, eine klassische Entenbrust an Orangensauce oder versuchen Sie eine Neuheit- zum Beispiel Thunfisch mit Pomelo.

	CHF
<p> Sautierter Crevetten-Zitronengrasspiess aus der Limetten-Sojamarinade an Blattsalatbouquet mit Sesamvinaigrette</p>	19
<p>  Kürbis-Clementinensüppchen mit Kastanie, Cumberland und Clementinen-Butterfly</p>	14
<p>  Fenchelrisotto mit Grapefruit karamellisierten Baumnüssen und Stanser Ziegenmilchfluffy</p>	24
<p>Rosa gebratenes Barbarie-Entenbrüstchen an Orangensauce Gebackene Williamskartoffeln Gemüse vom Markt</p>	42
<p> Grillierter Thunfisch aus dem Pazifik mit Pomelo Pont-Neuf Kartoffeln Kleines Gemüse vom Markt</p>	44
<p>Die süsse Versuchung zum Abschluss Crêpes Suzette Feine Pfannkuchen am Tisch mit Cointreau flambiert, Orangenfilets und Vanilleglace</p>	17