

Sveitsin Kevätmenu / Spring menu

Voimassa / valid 10.- 28.4.2019

Parsaa ja hollandaise-kastiketta **L, G**

Asparagus with hollandaise sauce

11 €

Ylikypsää luomukaritsan entrecotea, tummaa minttukastiketta
ja kermaista luomuspelttiä **L, (G)**

Overcooked lamb entrecote with dark mint sauce and creamy organic spelt

28 €

Pashaa ja suklaata sekä marinoituja marjoja **L, G**

Pasha with chocolate and marinated berries

9 €

Koko Menu / Whole menu 42 €

Viinisuositukset / Wine suggestions:

Parsalle / With asparagus

Weemala Pinot Gris, Australia 9,90 € / 16 cl

Karitsalle / With lamb

Planeta Cerasuolo di Vittoria, Sisily, Italy 11,50 € / 16 cl

Pashalle / With pasha

Farina Piero Bianco Passito del Veneto IGT, Valpolicella, Italy 8,00 € / 8 cl

L=laktoositon | G=gluteeniton | (G)=voidaan valmistaa gluteenittomana
Lisätietoja allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta.

L = lactose free, G = gluten free, (G) = can be prepared gluten free
Please ask our team if you need further information on the ingredients that may cause allergies.