



Ab den 23. Februar möchte ich Sie mit einem zusätzlichen Konzept-fine.wine.dine.im Restaurant Lohren einmal im Quartal für Liebhaber gutem Essen und Trinken begrüßen. Für den 23. Februar starten wir mit einer Reservierung von 15 Personen, steigern für das nächste Treffen wäre aber nur bis maximal 20 Personen möglich, da wir die Qualität, Quantität und den Service in den Vordergrund stellen und Treu dem Motto, Essen soll ein Erlebnis sein, mit all seinen Facetten, handeln. Ich würde mich freuen, Sie am „3. Februar gerne bei mir im Restaurant begrüßen zu dürfen.

fine.wine.dine.

Menü

EIN GRUSS AUS DER KÜCHE

Französische Gougères mit Käsecreme gefüllt

VORSPEISE

Butternuss Kürbis Panna Cotta /Kürbiskerne Crunch / Zucchintatar / Birne

SUPPE

Sellerieschaum / Onsenei / Brotwürfeli / Sommertrüffel

ZWISCHENGANG

Saiblingsfilet pochiert / Lauch / Tuille / Forellenkaviar / Kräuteröl

HAUPTGANG

Schweinsfilet und Kopfbäggli / Portweinsauce / Pommes Dauphine / Stangenbroccoli /

Zwiebeln / Senfkaviar

DESSERT

Apfel-Stangenselleriekompott / Apfelsorbet / Falscher Apfel / Apfelperlen /

Apfel-Stangensellerie Karamelsauce

Das Menü, ohne Weinbegleitung, komplett: 139.50 CHF