

Valentinstag



Carpaccio de Boeuf et Tartar de Loup de Mer

Tartar vom Seewolffilet mit sautierten Kräuterseitlingen,
angerichtet auf dünn geschnittenem Rindsfilet Carpaccio,
mariniert mit Soja und Sesamöl

Cremige Artischockensuppe

mit Trüffelperlen verfeinert

Kalbssteak „Aphrodite“

Rosa gebratenes Kalbssteak unter der Pistazienkruste,
angerichtet auf einem Beet von fein geschnittenem Sellerie,
serviert mit Pommes Fondantes und kräftigem Portweinjus

Waid Versuchung

Hausgemachte, karamellierte Crème, verfeinert mit Tonkabohnen,
begleitet von kaltem Café mit Kirsch und Friandises

Menüpreis komplett

Fr. 110.00

(Inklusive 1 rote Rose für die Dame und ein Glas Champagner pro Person)

En Guete und einen unvergesslichen Abend, wünscht Ihr Waid Team
Mittwoch, 14. Februar 2018