



Einfach *kulinarisch* 2017

Das *einfach* **kulinarisch** Thema 2017: **kulinarisches von Erde, Luft und Wasser**

Geniessen Sie im **Oktober17**: einfach *Rotkraut.Kalb.Marroni*

| | |
|---|-------|
| 🍷 Suppe | 10.50 |
| Leicht gebundene Kalbsrahmsuppe | |
| 🍷 Salat | 11.50 |
| Bunter Herbstsalat mit Birnenstückli und Marroni, Calvadosdressing | |
| 🍷 Fisch | 36.50 |
| Felchenfilet mit braune Butter und Kräutern, serviert auf Rotkraut, Reis | |
| 🍷 Fleisch | 35.50 |
| Kalbschnitzel mit frischen Eierschwämmli, Nudeln | |
| 🍷 Dessert | 9.50 |
| Vermicelles mit Rahm | |

Jahresprogramm 2017

Das Frohberg-Stäfa Thema 2017: **kulinarisches von Erde, Luft und Wasser**

Weinempfehlung

Pinot Grigio

Alois Lageder, Südtirol
dl 7.50 75cl 54.00

TERRE di San Leonardo

Carlo Guerrieri, Marchese
dl 7.50 75cl 54.00

November17

🍷 einfach *Erbesen.Egli.Lamm*

Dezember17

🍷 einfach *Linsen.Hirsch.Safran*