

# 1. AUGUST

MS Panta Rhei

## Menu

**Edamame-Zitronengras-Süppchen**
mit Filochips

***

**Sanft gegarter Kabeljau**
auf Griessboden, knusprigem Gemüsestroh und aromatischem Basilikumsud

***

**Rosa gegarter Kalbsrücken mit Kräuterkruste**
auf Sellerie-Kartoffelpüree und zartem Bimi-Broccoli

***

**Pistazienglace im Meringuemantel**
mit Vanille-Birnenkompot

## Vegetarisch

(nur auf Vorbestellung)

**Edamame-Zitronengras-Süppchen**
mit Filochips

***

**Gebackene Kräuterseitlinge**
auf einem feinen Wirsing-Ragout

***

**Planted-Steak**
auf Sellerie-Kartoffelpüree und zartem Bimi-Broccoli

***

**Pistazienglace im Meringuemantel**
mit Vanille-Birnenkompot

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch, Fisch und Brot. Ⓥ Vegan