

DESSERTS

Gastl
restaurant

Mousse au Chocolat

mit gemischten Beeren an Amarettosauce

oder

Crème brûlée

mit Waldbeeren

36 €



DESSERTS

Gastl
restaurant

Mousse au Chocolat

mit gemischten Beeren an Amarettosauce

oder

Crème brûlée

mit Waldbeeren

Menü
mit Empfehlung vom Koch



LES ENTREÈS - VORSPEISEN

Zwiebelsuppe

oder

Gemischter Salat

mit Balsamico-Dressing
dazu Baguette

PLATS PRINCIPAUX - HAUPTSPEISEN

Dreierlei vom Fisch

mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse
an Chili-Safran-Sauce

oder

Argentinische

Rinderlende

mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse
an Rotweinsauce

oder

Barbarie

Entenbrust

rosa gebraten, saftig zart mit Kartoffelkuchen,
glasiertem Gemüse an Calvadossauce

LES ENTREÈS - VORSPEISEN

Zwiebelsuppe

oder

Gemischter Salat

mit Balsamico-Dressing
dazu Baguette

PLATS PRINCIPAUX - HAUPTSPEISEN

Dreierlei vom Fisch

mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse
an Chili-Safran-Sauce

oder

Argentinische

Rinderlende

mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse
an Rotweinsauce

oder

Barbarie

Entenbrust

rosa gebraten, saftig zart mit Kartoffelkuchen,
glasiertem Gemüse an Calvadossauce