Menu - 3 Courses

Curry Foam Soup
with Chicken Terrine and Fava Beans

***

Black Angus Beef Entrecôte with Café de Paris Sauce,
French Fries and seasonal Vegetables
or
Fried Monkfish Fillet with Saffron Sauce
on creamy Spinach Risotto and candied Cherry Tomatoes
or
Tortellini filled with Ricotta, Cima di Rapa, Zucchini
sautéed in Sage Butter,
served with roasted Pine Nuts and shaved Parmesan

***

Tartlet filled with Hazelnuts and Gjanduja
on Blackberry Jelly, Williams Pear Sorbet and Granny Smith Apple

Menu - 3 Gang

Curryschaumsuppe
mit Geflügelterrine und Favabohnen

***

Black Angus Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce,
Pommes frites und saisonalem Gemüse
oder
Gebratenes Seeteufelfilet mit Safransauce
auf sämigem Spinatrisotto und Cherrytomatenkonfit
oder
Tortellini gefüllt mit Ricotta, Cima di Rapa, Zucchini,
in Salbeibutter geschwenkt
serviert mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

***

Haselnuss-Gianduja-Törtchen mit Brombeergelee,
Williamsbirnensorbet und Granny Smith Apfel

GRAND CASINO
BADEN

Menu - 4 Courses

Lamb's Lettuce with Bacon, Croutons,
chopped Egg and Fig Mustard Dressing

***

Curry Foam Soup
with Chicken Terrine and Fava Beans

***

Black Angus Beef Entrecôte with Café de Paris Sauce,
French Fries and seasonal Vegetables
or
Fried Monkfish Fillet with Saffron Sauce
on creamy Spinach Risotto and candied Cherry Tomatoes
or

Tortellini filled with Ricotta, Cima di Rapa, Zucchini
sautéed in Sage Butter,
served with roasted Pine Nuts and shaved Parmesan

***

Tartlet filled with Hazelnuts and Gjanduja
on Blackberry Jelly, Williams Pear Sorbet and Granny Smith Apple

Menu - 4 Gang

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons,
gehacktem Ei und Feigensenf Dressing

***

Curryschaumsuppe
mit Geflügelterrine und Favabohnen

***

Black Angus Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce,
Pommes frites und saisonalem Gemüse
oder
Gebratenes Seeteufelfilet mit Safransauce
auf sämigem Spinatrisotto und Cherrytomatenkonfit
oder

Tortellini gefüllt mit Ricotta, Cima di Rapa, Zucchini,
in Salbeibutter geschwenkt
serviert mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

***

Haselnuss-Gianduja-Törtchen mit Brombeergelee,
Williamsbirnensorbet und Granny Smith Apfel

GRAND CASINO
BADEN

Menu - 5 Courses

Lamb's Lettuce with Bacon, Croutons,
chopped Egg and Fig Mustard Dressing

***

Curry Foam Soup
with Chicken Terrine and Fava Beans

***

Fried Monkfish Fillet with Saffron Sauce
on creamy Spinach Risotto and candied Cherry Tomatoes

***

Black Angus Beef Entrecôte with Café de Paris Sauce,
French Fries and seasonal Vegetables

***

Tartlet filled with Hazelnuts and Gjanduja
on Blackberry Jelly, Williams Pear Sorbet and Granny Smith Apple

Menu - 5 Gang

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons,
gehacktem Ei und Feigensenf Dressing

***

Curryschaumsuppe
mit Geflügelterrine und Favabohnen

***

Gebratenes Seeteufelfilet mit Safransauce
auf sämigem Spinatrisotto und Cherrytomatenkonfit

***

Black Angus Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce,
Pommes frites und saisonalem Gemüse

***

Haselnuss-Gianduja-Törtchen mit Brombeergelee,
Williamsbirnensorbet und Granny Smith Apfel

GRAND CASINO
BADEN