

# LAMM - Lifestyle " Le Chef "

**ab 08. März 2019**

## VORSPEISE

EURO

LAMMFILET - gebraten - mit Zwiebelchutney, Tomatentatar  
und Auberginenkompott, Kartoffelterrine 16.--  
*Lamb fillet - fried - with onion chutney, tomato tartare and aubergine compote,  
potato terrine*

## ZWISCHENGERICHT

OSSOBUCO vom LAMM mit Erbsen-Minzpürée, Rosmarinsauce 18.--  
*OSSO-BUCO of LAMB with peas mint purée, rosemary sauce*

## HAUPTSACHEN

CORDON BLEU vom LAMM  
gefüllt mit Taleggio & Schinken mit cremigen Edamame,  
Rissoléeskartoffeln 33.--  
*CORDON BLEU of the LAMB filled with taleggio & ham with creamy edamame,  
potatoes*

LAMMCARRÈ unter der Kräuterkruste mit mediterranem Kichererbsenragout  
und Sc. Provencial 38.--  
*Lambcarré under the herbal crust with chickpeas  
and rosemary sauce*

KEULE vom Salzwiesen-LAMM - in der Cocotte gegart- mit Altbier-Estragonsauce,  
Gemüsebündchen und Kartoffelkuchen 26.--  
*Leg of salt marshes lamb with beer-tarragonsauce, beans and potato pie*

LAMMCURRY  
gelbes Lammcurry mit Mughlai-Reis, geröstete Rosinen, Cashewkerne  
und Korianderblätter, indischer Raita-Joghurt 24.--  
*yellow lamb curry with mughlai rice, roasted raisins, cashew nuts  
and coriander leaves, indian yoghurt*

## WEINEMPFEHLUNG

1997

**RODNEY STRONG** - Cabernet Sauvignon  
SANOMA COUNTY  
Californien

  
**RODNEY STRONG**  
VINEYARDS