



Valentins Menü 2025 – Vegi

Gemüse mit Gurken Carpaccio

Topinambur-Suppe mit Safran-Schaum

*Eine samtige Topinambur-Suppe gekrönt von einem
leichten Safran-Schaum
der Ihre Sinne verzaubern wird*

Sautierte Auberginen an Pommery-Senf-Jus

*dazu servieren wir ein sämiges Steinpilz Risotto
und glasiertes dreifarbiges Karotten-Gemüse*

Dessert Variation St. Valentin

*Ein süsser Abschluss lassen Sie sich von unseren
Dessertvariation St. Valentin überraschen
- eine Auswahl an verführerischen Köstlichkeiten,
die das Herz höherschlagen lassen -*

Menüpreis
CHF 110.- /Person

**RESTAURANT
SEEFELD**
IM SEMINARHOTEL AM
ÄGERISEE