

# WAS DER **FRÜHLING** SO BRINGT



BAD  
BUBENDORF  
HOTEL

## Menü A (3-Gänge)

Salat aus San Marzano Tomaten  
und Zitronen-Burrata  
mit Basilikum-Minz-Pesto,  
Tomaten-Ingwer-Chutney, Rucola  
und Balsamico-Reduktion  
CHF 17.00

—  
Heimisches Schweinsfilet Médaille (CH)  
ummantelt von Landrauchschinken  
mit Calvados, dazu Taglierini  
und buntes Frühlingsgemüse mit Basilikum  
CHF 43.00

—  
Herzhaftes Schokoladenmousse  
mit grünem Apfel und Sauerampfer  
CHF 15.00

## Menü B (3-Gänge)

Bunter Frühlingsalat  
mit Gersten, Spinat, Granatapfel, Cashew  
Nüssen, Spargelspitzen\* mit Vanille  
an Heidelbeer-Dressing  
CHF 16.00

—  
Kalbsrücken (CH) mit sautierten Morcheln  
serviert mit Kartoffel-Sauerrahm-Püree  
dazu Cipolotti und mit Honig und Thymian  
glasierte Karotten  
CHF 51.00

—  
Rhabarber\*-Vanille Tartelette  
mit Kamillenblüten und Joghurtglace  
CHF 16.00

## Menü C (4-Gänge)

Würziges Lachstatar (CH)  
mit Petersilienwurzel-Püree,  
gebeiztem Eigelb, Yuzu, Wasabi, Sauerampfer  
und Liebstöckel  
CHF 18.00

—  
Grüner Cappuccino  
aus Spargel\*, Erbsen, Kerbel und Bärlauch  
CHF 15.00

—  
Im Rosenholz geräuchertes Rindsfilet (CH)  
mit Barolojus, Carnaroli-Risotto mit Prosecco  
dazu sautierter weisser Spargel\* mit Datterini  
CHF 53.00

—  
«Frühlings-Variation»  
Erdbeere\* trifft Holunderblüte  
CHF 17.00

\*Saisonale & regionale Produkte sind unser Standard. Dadurch können wir Ihnen unseren  
Spargel, Rhabarber sowie Erdbeeren ab Mitte bis Ende April anbieten.

---

**CHF 75.00**

**CHF 83.00**

**CHF 103.00**

---

# WAS DER **FRÜHLING** SO BRINGT



## Menü D (Vegi)

---

Salat aus San Marzano Tomaten  
und Zitronen-Burrata  
mit Basilikum-Minz-Pesto,  
Tomaten-Ingwer-Chutney, Rucola  
und Balsamico-Reduktion  
CHF 17.00

—

Hausgemachte Spargel\* Agnolotti  
mit Frühlingszwiebeln, jungem Spinat,  
Datterini, Bärlauchschaum\*  
und einem Hauch von Parmesan  
CHF 34.00

—

Herzhaftes Schokoladenmousse  
mit grünem Apfel und Sauerampfer  
CHF 15.00

## Menü E (Fisch)

---

Bunter Frühlingsalat  
mit Gersten, Spinat, Granatapfel, Cashew  
Nüssen, Spargelspitzen\* mit Vanille  
an Heidelbeer-Dressing  
CHF 16.00

—

In Zitronen Thymian gebratenes  
Saiblingsfilet an Riesling Sauce  
auf einem Spargelbeet\*  
serviert mit Kräuterrisotto  
CHF 43.00

—

«Frühlings-Variation»  
Erdbeere\* trifft Holunderblüte  
CHF 17.00

## Gut zu Wissen

---

Unsere Menüvorschläge gelten für  
Gesellschaften ab 10 Personen und sind  
zur Wahl für ein einheitliches Menü  
gedacht (Vegetarier, Veganer und  
Kindermenüs selbstverständlich  
ausgenommen).

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost)  
bereiten wir spezielle auf das Menü  
abgestimmte Gerichte zu.

Kinder bewältigen meist kein ganzes  
Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre  
Kleinen etwas aus unserer speziellen  
Kinderkarte oder ein «halbes Menü».

Sofern nicht anders angegeben, sind alle  
Getränke exklusive. Die Preise verstehen  
sich in CHF inklusive MwSt.

---

\*Saisonale & regionale Produkte sind unser Standard. Dadurch können wir Ihnen unseren  
Spargel, Rhabarber sowie Erdbeeren ab Mitte bis Ende April anbieten.

---

**CHF 66.00**

**CHF 76.00**

---