

# SOMMERGEFÜHLE KOMMEN AUF



## Menü A (3-Gänge)

Knackiger Sommersalat mit Fregola Sarda,  
Wassermelone, Mango, Avocado  
und Pfefferminze an Himbeerdressing

CHF 16.00

—

Heimisches Schweinsfilet Médaille (CH)  
mit Eierschwämmli, Kartoffelgratin  
und Brokkoli mit Mandeln

CHF 43.00

—

Herzhaftes Schokoladenmousse  
begleiten von Kirschen aus dem  
Schwarzbubenland

CHF 15.00

**CHF 74.00**

## Menü B (4-Gänge)

Tatar vom Swiss Alpine Lachs  
mit Sauerampfer, Melisse, Gurke, Daikon  
und frischen Wildkräutern

CHF 18.00

—

Hausgemachte Ravioli  
mit Tomaten-Oliven und Basilikum,  
mit jungem Spinat  
und Frühlingszwiebeln an Provolone Sauce

CHF 18.00

—

Im Ofen gegartes Rindsfilet Médaille (CH)  
an Barolo Sauce,  
mit cremigen Carnaroli-Risotto  
dazu Dörrtomaten und Pinienkernen  
und geröstetes Ofengemüse

CHF 53.00

—

Meringue Schale mit Sommerfrüchten  
und griechischem Joghurt

CHF 15.00

**CHF 104.00**

## Menü C (4-Gänge)

Tataki vom Rindsentrecôte (CH)  
mit Miso Mayonnaise, rotem Rucola, Spinat,  
Sesam und Teriyaki

CHF 18.00

—

Geeiste Tomatensuppe  
mit nativem Olivenöl und Basilikum-Croûtons

CHF 14.00

—

Im Rosenholz geräucherter Kalbsrücken (CH)  
an Whiskey Sauce

dazu frische Kartoffelmousseline  
an Nussbutter

und glasierten Karotten mit Thymian

CHF 51.00

—

Sommerliche Aprikosen Variation  
mit Joghurt Glace und Thymian

CHF 15.00

**CHF 98.00**

# SOMMERGEFÜHLE KOMMEN AUF



## Menü D (Vegi)

---

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

—  
Hausgemachte indische Samosas  
mit Mangochutney  
auf Blumenkohl-Curry-Korma  
an Kokosnussflocken  
und parfümiertem Gewürzreis mit Papadam  
CHF 32.00

—  
Herzhaftes Schokoladenmousse  
begleiten von Kirschen aus dem  
Schwarzbubenland  
CHF 15.00

## Menü E (Fisch)

---

Knackiger Sommersalat mit Fregola Sarda,  
Wassermelone, Mango, Avocado  
und Pfefferminze, an Himbeerdressing  
CHF 16.00

—  
Grilliertes Wolfsbarschfilet (GR)  
mit Mango-Papaya-Salsa,  
dazu mediterrane Rosmarin-Kartoffeln  
und geröstetes Grillgemüse  
CHF 42.00

—  
Trilogie von Sommerbeeren  
mit einem Hauch von Lavendel  
CHF 16.00

## Gut zu Wissen

---

Unsere Menüvorschläge gelten für  
Gesellschaften ab 10 Personen und sind  
zur Wahl für ein einheitliches Menü  
gedacht (Vegetarier 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».

Auch bei Kindern sind wir froh, wenn diese  
das Menü schon im Voraus aussuchen.

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

---

**CHF 64.00**

---

**CHF 74.00**

---