

WAS DER **FRÜHLING** SO BRINGT



Menü A (3-Gänge)

Frühlingskräutersalat
mit Holunderblütendressing
dazu Spargel und Schweizer Rohschinken
CHF 14.00
—
Heimischer Kalbsrücken
am Stück im Ofen gebraten
an Portweinsauce und Morcheln
dazu Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse
CHF 44.00
—
Zweierlei Halbgefrorenes auf marinierten
Erdbeeren und geschlagenem Rahm
CHF 14.00

CHF 72.00

Menü B (4-Gänge)

Geräuchertes Saiblingsfilet
mit Babysalat und Focaccia
CHF 19.00
—
Spargelravioli an Kräutersauce
dazu Neue Kartoffeln, Morcheln
und Frühlingszwiebeln
CHF 16.00
—
Swiss Prime Schweinsfilet am Stück gebraten
an Sherryjus, begleitet von Kartoffelgratin
dazu junges Gemüse
CHF 37.00
—
Katalanische Creme von der Erdbeere
mit hausgemachtem Rhabarber-Joghurteis
CHF 14.00

CHF 86.00

Menü C (5-Gänge)

Tatar und Carpaccio vom Emmentaler Kalb
mit Limonenöl und Sauerrahm
CHF 18.00
—
Spargelcremesuppe mit
Geflügelpralinenspiess und Rahmhaube
CHF 13.00
—
Saiblingsfilet aus der Region
in einer Kräuterkruste gebraten
dazu Carnaroli Risotto
und junger Spinat mit Cherrytomaten
CHF 21.00
—
Emmentaler Rindsfilet am Stück gebraten
an Sauce Hollandaise
begleitet von Malfatti und Frühlingskarotten
CHF 44.00
—
«Frühlings-Trilogie»
Honigmousse – Rhabarber-Joghurteis –
Erdbeer-Tirami-sù
CHF 14.00

CHF 110.00

WAS DER **FRÜHLING** SO BRINGT



Menü D (Vegi)

Tomaten mit Büffelmozzarella,
Rucola, Parmesandip und Balsamico

CHF 12.00

—

Spargelravioli an Kräutersauce
dazu Neue Kartoffeln, Morcheln
und Frühlingszwiebeln

CHF 24.00

—

Zweierlei Halbgefrorenes auf marinierten
Erdbeeren und geschlagenem Rahm

CHF 14.00

Menü E (Fisch)

Geräucherter Schottischer Wildlachs
mit Babysalat und Focaccia

CHF 19.00

—

Saiblingsfilet aus der Region
in einer Kräuterkruste gebraten
dazu Carnaroli Risotto
und junger Spinat mit Cherrytomaten

CHF 37.00

—

«Frühlings-Trilogie»

Honigmousse – Rhabarber-Joghurteis –
Erdbeer-Tirami-sù

CHF 14.00

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».

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

CHF 50.00

CHF 70.00
