

SOMMERGEFÜHLE KOMMEN AUF



Menü A (3-Gänge)

Sommerkräutersalat mit in Porto und Zitronenminze marinierten Melonenkugeln an Holunderblütendressing

CHF 14.00

—

Swiss Prime Schweinsfilet am Stück gebraten mit einer pfiffigen Orangen-Pfeffersauce, Nudeln und saisonalem Gemüse

CHF 39.00

—

Erdbeer Tiramisu mit Joghurtglace und Rhabarberkompott

CHF 14.00

Menü B (4-Gänge)

Kalbstatar mit Thunfisch, Lauch und Kapern an Thunfischsauce serviert mit Briochetoast

CHF 18.00

—

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt und in Salzeibutter gewendet dazu gebratene Pfifferlinge

CHF 16.00

—

Gebratenes Rindsfilet mit Schalottenconfit begleitet von Malfatti und gebratenem Sommergemüse

CHF 46.00

—

Panna Cotta mit Kirschenkompott und Schokoladenspäne

CHF 14.00

Menü C (5-Gänge)

Kalbscarpaccio mit getrockneten Tomaten, Oregano und Limonenöl dazu ein Salatbukett mit Olivencrostini

CHF 18.00

—

Kalte Andalusische Suppe mit Blätterteig-Sesamhippe

CHF 11.00

—

Gebeizter Seesaibling an Weissweinsauce mit gebratenem Gemüse

CHF 18.00

—

Kalbsrücken am Stück gebraten dazu Portweinjus serviert mit Polenta und Zucchini

CHF 44.00

—

Käse Trilogie mit Früchtebrot und Preiselbeer-Chutney

CHF 14.00

oder

Kirschen-Mohnkuchen

mit Erdbeer-Schokoladen-Glace

CHF 14.00

CHF 67.00

CHF 94.00

CHF 105.00

Menü D (Vegi)

Pikant eingelegter Büffelmozzarella
mit San Marzano Tomaten, Basilikum-Pesto
und gerösteten Pinienkernen

CHF 12.00

—

Hausgemachte Tortelloni
mit Ricotta und Spinat gefüllt
und in Salbeibutter gewendet
dazu gebratene Pfifferlinge

CHF 24.00

—

Crème brûlée von der Passionsfrucht
mit Himbeersorbet

CHF 14.00

Menü E (Fisch)

Gebeizter Seesaibling
an Weissweinsauce mit gebratenem Gemüse

CHF 18.00

—

Walliser Alpenegli
in Butter goldbraun gebraten
mit Pfifferlingen und Petersilie,
dazu Salzkartoffeln und Spinatflan

CHF 37.00

—

Erdbeer Tirami-sù
mit Joghurtglace und Rhabarberkompott

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 69.00
