

Das ist unsere Saisonkarte,
wenn Sie tischweise ein Menü vorbestellen möchten.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit wachsweichem Ei und Kräutercroutons

Morchel-Frischkäse-Terrine
mit Spargeln, Salatsträusschen und Radieschen

Variation von geräucherten und gebeizten Fischen mit kleiner Garnitur

Rindfleisch-carpaccio mariniert mit Olivenöl,
Rucola und reifem Parmesan

Suppen und warme Vorspeisen

Frühlingsgemüsesuppe mit Bärlauchschaum

Klare Ochschwanzsuppe mit kleinen Kräuterravioli

Gemischte Spargeln mit sautiertes Saiblingsfilet

Hausgemachte Ricotta-Parmesan-Ravioli mit Steinpilz-Pesto

Hauptgerichte

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle und buntem Gemüse

Rosa gebratener Lammrücken an Kräuterkruste
neue Bratkartoffeln und Gemüsegar nitur

Filetmedaillons von Rind und Schwein an Zwiebel-Balsamicojus
mit Weissweinsrisotto und bunter Gemüsegar nitur

Chateaubriand am Tisch flambiert
mit hausgemachten Pommes Frites und Marktgemüse

Desserts

Dessertkomposition – das kleine Buffet auf dem Tisch
mit verschiedenen Versucherli

Schokoladenmousse mit Kokosglacé und exotischen Früchten

Trio von hausgemachten Sorbets auf Schokoladenspiegel

Kalt gerührter Eiskaffee mit Amarula und Rahmhaube

Preise:

4-Gang Menü inklusive Aperol, Wasser und Kaffee Fr. 85.00

Zuschlag Chateaubriand + 8 Fr.