

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

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Ei, croutons und Radieschen

Asiatischer Gemüsesalat mit Nüssen und Black Tiger crevetten

Thunfisch-carpaccio mit Avocado und Orangen

Rassig gewürztes Rindfleisch-Tatar nach Hausrezept,
parfümiert mit cognac und Brioche toast

Suppen und warme Vorspeisen

Frühlingsgemüsesuppe mit Kräuterschaum

Rassige Currysuppe verfeinert mit Kokosmilch

sautiertes Fischfilet (je nach Fang) auf Schwarzwurzelbeet

Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli mit Kräutern

Hauptgerichte

Kalbsmedaillons an Morchelrahmsauce
mit feinen Nüdeli und buntem Gemüse

Rosa gebratener Lammrücken an Kräuterkruste
Röstikroketten und Gemüse garnitur

Filetmedaillons von Rind und Schwein an Zwiebel-Balsamicojus
mit Weissweinsrisotto und bunter Gemüse garnitur

Chateaubriand am Tisch flambiert
mit hausgemachten Pommes Frites und Marktgemüse

Desserts

Hausgemachte Sorbets nach Wahl „mit Schuss“

Kalt gerührter Eiskaffee mit Baileys und Rahmhaube

Tagesdessert

Rohmilch-Käseteller

Preise:

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

Zuschlag Chateaubriand + 8 Fr.