

Das ist unsere Saisonkarte,  
wenn Sie tischweise ein Menü vorbestellen möchten. (1 Woche im Voraus)

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat  
mit wachswweichem 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

Randen-Krustentiersuppe mit einer Black Tiger crevette

Klare Ochschwanzsuppe mit kleinen Kräuterravioli

Sautiertes Saiblingsfilet auf Apfel-Sauerkraut

Hausgemachte Ricotta-Parmesan-Ravioli mit Steinpilz-Pesto

## Hauptgerichte

Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
mit Tagliatelle und buntem Gemüse

Rosa gebratener Lammrücken an kräftigem Jus  
Kartoffelgratin 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

Dessertkomposition - das kleine Buffet auf dem Tisch  
mit verschiedenen Versückerli

Schokoladenmousse mit Bananenglace 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.