

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

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Ei, Croutons und Radieschen

Spargel-Orangensalat mit Jakobsmuscheln und Black Tiger Crevetten

Hausgebeizter Norwegischer Lachs  
auf Apfel-Gurkenbeet

Tatar vom Schweizer Rind nach Hausrezept, rassig gewürzt

## Suppen und warme Vorspeisen

Steinpilzsuppe parfümiert mit Cognac

Kraftbrühe mit Ei und Sherry

Sautiertes Fischfilet (je nach Fang) auf Spargeln

Hausgemachte Oxtail-Ravioli mit Kräuterdjus

## Hauptgerichte

Kalbsmedaillons an Morchelrahmsauce  
mit feinen Nüdeli und buntem Gemüse

Rosa gebratener Lammrücken an Kräuterkruste  
Röstikroketten und Gemüse garnitur

Rindsfilet gulasch „Stroganoff“  
mit Pilawreis und Saisongemüse

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.