

# Menüs Frühling

## 1

Spargelsuppe mit Bärlauchöl

Poulet-Saltimbocca an Marsalajus  
mit Pappardelle und jungen Kefen

Panna Cotta mit Rhabarberragout

44.–

---

## 2

Frühlingsalat mit Spargelspitzen

Schweinspiccata auf Tomatencoulis  
mit Parmesanrisotto und jungen Erbsen

Schokoladenmousse auf Erdbeercarpaccio

46.–

---

## 3

Blattsalat mit Kresse und Croutons

Kalbsbacke an Balsamicojus  
mit Kerbelstampfkartoffeln und junge Kefen

Erdbeerroulade mit Joghurteis

56.–

4

Kohlrabisuppe mit Kerbel

Falsches Kalbsfilet an Morchelsauce  
auf Taglierini und Frühlingsgemüse

Crèmeschnitte mit Früchten

59.–

---

5

Lattichsuppe mit Pimentschaum

Schweinsfilet an Morchelsauce,  
Parmesanrisotto und jungem Gemüse

Erdbeeren-Quarkmousse mit Guanaja-Schokoladenblättern  
und marinierten Erdbeeren

65.–

---

6

Frischkäse-Gemüseterrine mit Salatbukett

Zartgeschmorter Rindsbraten an Cabernetsauce  
mit Kartoffelstock und Frühlingsgemüse

Holundermousse mit marinierten Erdbeeren

72.–

---

7

Lattichsalat mit Wolfsbarsch-Saltimbocca  
an Salsa Verde

Zarte Perlhuhnbrust mit Eierschwämmli  
auf Gemüsecrêpes

Frischkäsecrème mit Rhabarber  
und Pistazienbiscuit

75.–

**8**

Spargelsuppe mit Seeteufel-Speckroulade

Milchlamm mit Taggiasca-Oliven, Kartoffelgnocchi und Ratatouille

Löwenzahnhonig-Sabayon mit Mispeln und Brownies

79.–

---

**9**

Kopfsalat mit Sprossen, Radiesli und Bärlauch-Frischkäsecrostini

Saubohnensuppe mit Safran-Baguette

Flat Iron Steak vom Rind an Barbecuejus  
Gebratene Charlottekartoffeln und jungem Gemüse

Dessertteller Sternen

86.–

---

**10**

Hausgeräuchertes Seeteufelfilet mit Dill-Sauerrahm  
auf Spargelsalat

Lattichsuppe mit Pimentschaum

Kalbsfilet am Stück gebraten an Cabernetjus  
mit kleinen Thymian-Kartoffelgaletten und jungem Gemüse

Schokoladen-Marquis auf Erdbeer-Carpaccio

99.–

## 11

Knackiges Salatbukett mit Schottischem Rauchlachsrollchen  
und Senf-Sauerrahm

Erbsensuppe mit Serrano-Rohschinken

Schottisches Lammrack an Pestojus  
mit Couscous und gebratenem Wurzelgemüse

Gereifte Käse aus der Region

Löwenzahnhonigparfait mit Erdbeer-Roulade und Holunderblütensabayon

108.–

---

## 12

Kräuter-Taboulé mit Black Tiger Krevette und Peperonata-Salsa

Saubohnensuppe mit Safran-Baguette

Rindsfilet am Stück gebraten mit Pommery-Senfsabayon,  
Schmelzkartoffeln und Frühlingsgemüse

Gereifte Käse aus der Region

Dessertteller Sternen

119.–

---

## 13

Terrine von Siedfleisch und Frühlingsgemüse  
Wasabicrème und Frühlingssalat

Morchelsuppe mit Sesam-Pailletten

Schottisches Lachs-Rückenstück an Estragon-Olivenölemulsion  
mit jungen Bohnen

Gitzi an Thymianjus mit jungen Bratkartoffel und grünen Wangener Spargeln

Zitronengras Panna Cotta mit Thai Mango

123.–

Graved Saibling mit Yuzuschaum und Kohlrabi-Variation

Rieslingsuppe mit Piment-Pailletten

Hummerravioli mit grünen Spargeln

Kalbssteak mit Eierschwämmli,  
Loto-Risotto und Frühlingsgemüse

Marmorierter Moccaschaum im Glas mit jungem Rhabarber

*129.–*