

Menüs Frühling

1

Spargelsuppe mit Bärlauchöl

Poulet-Saltimbocca an Marsalajus
mit Pappardelle und jungen Kefen

Panna Cotta mit Rhabarberragout

49.00

2

Frühlingssalat mit Spargelspitzen

Schweinspiccata auf Tomatencoulis
mit Parmesanrisotto und jungen Erbsen

Schokoladenmousse auf Erdbeercarpaccio

52.00

3

Blattsalat mit Kresse und Croutons

Kalbsbacke an Balsamicojus
mit Kerbelstampfkartoffeln und junge Kefen

Erdbeerroulade mit Joghurteis

59.00

4

Kohlrabisuppe mit Kerbel

Falsches Kalbsfilet an Morchelsauce
auf Taglierini und Frühlingsgemüse

Crèmeschnitte mit Früchten

65.00

5

Lattichsuppe mit Pimentschaum

Schweinsfilet mit Eierschwämmli,
Parmesanrisotto und jungem Gemüse

Erdbeeren-Quarkmousse mit Guanaja-Schokoladenblättern
und marinierten Erdbeeren

63.00

6

Frischkäse-Gemüseterrine mit Salatbukett

Zartgeschmorter Rindsbraten an Cabernetsauce
mit Kartoffelstock und Frühlingsgemüse

Holundermousse mit marinierten Erdbeeren

75.00

7

Lattichsalat mit Wolfsbarsch-Saltimbocca
an Salsa Verde

Zarte Perlhuhnbrust mit Eierschwämmli
auf Gemüsecrêpes

Frischkäsecrème mit Rhabarber
und Pistazienbiscuit

Fr. 77.00

8

Spargelsuppe mit Seeteufel-Speckroulade

Milchlamm mit Taggiasca-Oliven, Kartoffelgnocchi und Ratatouille

Löwenzahnhonig-Sabayon mit Mispeln und Brownies

83.00

9

Kopfsalat mit Sprossen, Radiesli

Saubohnensuppe mit Safran-Baguette

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

Dessertteller Sternen

89.00

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

104.00

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

113.00

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

123.00

13

Graved Saibling mit Yuzuschaum und Kohlrabi-Variation

Rieslingsuppe mit Piment-Pailetten

Hummerravioli mit grünen Spargeln

Kalbssteak mit Eierschwämmli,
Carnaroli-Risotto und Frühlingsgemüse

Marmorierter Moccaschaum im Glas mit jungem Rhabarber

138.00