

Menüs Sommer

1

Tomatensuppe mit Basilikumöl

Pouletbrust-Roulade mit Eierschwämmli
auf Parmesanrisotto und Sommergemüse

Tiramisù-Schnitte mit Erdbeeren

45.–

2

Kopfsalat mit Sprossen

Schweinskarreebraten an Balsamicojus
auf jungen Rosmarinkartoffeln und geschmorter Ramatitomate

Schokoladenmousse mit marinierten Sommerbeeren

49.–

3

Sommersalat mit Sprossen an Kräuter-Vinaigrette

Maispouletbrust an Pommery-Senfsabayon,
serviert auf Bratkartoffeln und Saisongemüse

Quarkcrème mit Aprikosen und Pistazienkrokant

52.–

4

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Kalbsnüssli an Pommery-Senfsauce
auf Taglierini und Sommergemüse

Sommerfrüchte mit Himbeersorbet und Mandelcrumble

58.–

5

Sommerlicher Blattsalat mit Fetacrostino

Schweinsfilet an Pestojus
mit Kartoffelgratin und Ratatouille

Crèmeschnitte mit Pfirsichragout

62.–

6

Spinatsuppe mit Bärlauch

Kalbsschnitzel an Pilzsauce mit Pappardelle
und Broccoli

Aprikosen-Tartelette mit Mandel-Krokanteis

65.–

7

Melone mit Rohschinken

Brocolisuppe mit Pinienkernen

Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse

Crèmeschnitte mit Kirschenragout

75.–

8

Krevettencocktail im knackigen Salatherz mit Kräuter-Olivenöl

Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteigpailletten

Lamm-Rückenfilet an Pestojus
Mit Spinatgnocchi und geschmorten Ramatitomaten

Himbeerparfait mit Haselnuss-Roulade

85.–

9

Sommersalat mit Schottischem Rauchlachs
und Senf-Sauerrahm

Ratatouillesuppe mit Kräutercoutons

Rosa gebratene Challans Entenbrust
an Koriandersauce mit Basmatireis-Gemüsesauté

Beeren-Tartelette mit Guanaja-Schokoladensorbet

89.–

10

Fenchelmousse mit Dillgelée
und Schottischem Rauchlachs

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Kalbsfilet am Stück gebraten an Cabernetjus
mit kleinen Thymiankartoffeln und jungem Gemüse

Dessertteller Sternen

96.–

11

Vitello Tonnato mit knackigen Salatspitzen

Rieslingsuppe mit knusprigem Wangener Bio-Speck

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

Melba reloaded

98.–

12

Kopfsalat mit Cherrytomaten und Basilikum-Olivenöl

Lotorisotto mit Zandersaltimbocca und Bohnen

Kalbssteak an Safranjus
Mit Taglierini und Saisongemüse

Gereifte Käse aus der Region

Erdbeer-Mascarponecrème mit erfrischendem Caipirinha-Sorbet

108.–

13

Tatar von Saibling und Avocado
an Korianderöl mit knackigen Salatspitzen

Zweifarbige Tomatensuppe

Duo von Kalbsfilet und Kalbshaxe
Kartoffel-Mousseline und Zucchini

Frische und gereifte Käse aus der Region

Schokoladen-Whitie mit Erdbeer-Basilikummeis

115.–

14

Hausgeräuchertes Seeteufelfilet mit Dill-Sauerrahm
und Ratatouillesalat

Kraftbrühe mit Gemüseravioli

Taglierini mit Bärenkrebs-Basilikumsauce

Pata Negra Filet an Aprikosenchutney
auf Venerereis und bunten Bohnen

Frische und gereifte Käse aus der Region

Kirschentraum mit Pistazien

125.–

15

Falsche Kohlrabi-Hummerravioli an Limonenvinaigrette
mit Meerbohnsalat

Erbsensuppe mit Serrano-Rohschinken

Brasatoravioli mit Salbei

Sommerreh-Entrecôte mit Holunderbeerenjus,
gebratene Piniengnocchi und jungem Spinat

Frische und gereifte Käse aus der Region

Beerenmuffin mit Abricotine-Sabayon und Aprikosen-Thymianeis

129.–