

Menüvorschläge

1

Kraftbrühe mit Sherry

Kalbshackbraten an Thymianjus mit Kartoffelpüree und glasiertem Wurzelgemüse

Birnenstrudel mit Williams-Vanillesauce

49.00

2

Nüsslisalat mit Ei und Sesam-Pailletten

Pouletbrust an Pommery-Senfsabayon
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

Vieille Prune Sabayon mit Mandel-Krokanteis

52.00

3

Bunter Blattsalat mit Lachsburger an Dillvinaigrette

Schweinscarrébraten mit Dörrzwetschgenjus
auf Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

Karamelcrème mit Zimtbirnen

57.00

4

Pilzsuppe mit Kürbiskern-Pailletten

Zartgeschmorter Rindsbraten an Cabernetsauce
mit Schmelzkartoffeln und Saisongemüse

Zwetschgentartelette mit Mandeleis

64.00

5

Knackiger Blattsalat mit Zanderknusperli

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Tiramisù-Schnitte mit Trauben

68.00

6

Winterlicher Blattsalat mit marinierten Pilzen
und Croutons

Karottensuppe mit Ingwer

Schweinsfiletmedaillons mit Pommery-Senfjus
Kartoffelgratin und Wirz

Calvados-Crêpes mit Apfel und Marzipaneis

73.00

7

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Kraftbrühe mit Flädli

Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto und Romanesco

Gestürzte Schokoladencreme
auf Orangencarpaccio

77.00

8

Terrine von Graved Saibling und Avocado
mit Kräutersalat und Pommery-Senf

Safransuppe mit Spinat

Falsches Kalbsfilet an Pommery-Senfsauce
auf hausgemachten Quarkspätzli und Gemüse

Zitrusfruchtsalat mit Pistazien-Krokantparfait

85.00

9

Endiviensalat mit Orangendressing

Pastinakensuppe mit Lauchstrudel

Roastbeef mit Sauce Béarnaise,
Schmelzkartoffeln und Saisongemüse

Crèmeschnitte mit Preiselbeeren

84.00

10

Kalbstatar auf Gemüsecarpaccio und Parmesanchips

Rindsfiletmedaillon an Pfeffersabayon, Rissoléeskartoffeln und Gemüse

Dessertteller Sternen

94.00

11

Geräucherter Frutiger Stör mit Chicorée und Nusscrumble

Rieslingsuppe mit Rindstatar-Crostino

Kalbssteak an Pilzsauce
mit Kartoffelkroketten und Wintergemüse

Mandarinenvariation mit Schokolade

106.00

12

Black Tiger Krevetten, knackiger Lattich, würzige Harissasauce

Sauerkrautsuppe mit Kräuter-Mascarpone

Zweierlei von der Ente mit Kräuterknödel und geröstetem Wurzelgemüse

Gereifte Käse aus der Region

Falsche Ananasravioli mit Kakao und Voatsiperifery-Pfeffer

112.00

13

Randen-Sauerrahmterrinen mit Seezungenstreifen in Sesamkruste

Butternuss-Kürbissuppe mit Zimtcrème

Luma-Kalbssteak mit gereiftem Balsamico blauen Kartoffeln und Sellerie-Vanillepüree

Gereifte Käse aus der Region

Weisse Arabica mousse mit Grapefruit und Haselnuss

122.00

14

Carpaccio von geräuchertem Hirsch mit Wachholdercrème
und mariniertem Wurzelgemüse

Hummersuppe mit Zitronengrasschaum

Kabeljau-Saltimbocca auf Catalonia Sprossen

Taubenbrust an Berberitzenjus mit Stampfkartoffel und Wirz

Gereifte Käse aus der Region

Warmer Schokoladenkuchen mit Pistazie und Ananas

145.00