

Menüvorschläge Frühling

Menü 1

Frühlingsalat
mit Pata Negra Rohschinken an Sherrydressing

Kräuterschaumsuppe
mit frischen Kräutern und Kartoffelchips

Kalbpaillard mit Marsalasauce
Bratkartoffeln aus neuer Ernte und grünen Spargeln

Panna Cotta
auf Rhabarberkompott

CHF 69.00

Menü 2

Kresseschaumsuppe
mit sautierter Black Tiger Riesencrevette

Schweinsfiletmedaillons an leichter Calvadosrahmsauce
serviert mit Spinosi-Fettucine
und frischem Marktgemüse

Crème brûlée
mit Vanilleglace

CHF 56.00

Kein Genuss ist Vergänglich, denn die Erinnerung an ihn ist bleibend

Menüvorschläge Frühling

Menü 3

Nüsslisalat
mit caramelisierten Apfelschnitzen
an Hausdressing

Rindsfiletwürfel <Stroganoff>
mit Bärlauch-Spätzli

Bénédictine-Parfait
mit frischen Erdbeeren

CHF 59.00

Menü 4

Spargeln
mit sauce Hollandaise

Rosa gebratene schottische Lammracks
auf Ratatouille
mit Thymian-Frühkartoffeln

Zabaione
CHF 64.00

Kein Genuss ist Vergänglich, denn die Erinnerung an ihn ist bleibend

Menüvorschläge Frühling

Menü 5

Salatbouquet
Cherry-Tomaten und Büffel-Mozzarella
mit Olivenöl

Rindsbouillon
mit Flädli und Gemüsestreifen

Spargel-Ravioli
mit grünen Spargeln

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Bärlauchspätzli & Speck-Bohnen

Dunkles Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren

CHF 86.00

Kein Genuss ist Vergänglich, denn die Erinnerung an ihn ist bleibend

Menüvorschläge Frühling

Menü 5

Schottische Rauchlachsfilet-Tranchen auf Nüsslisalat
mit Mango-Türmchen

Asiatische Curryschaumsuppe
mit Kartoffelchips

Irishes Rindsfilet mit Balsamicojus
serviert mit Safran-Risotto und Gemüse

Auserlesene Käseauswahl
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Caramelisierte Vanillecrème
mit Vanilleglace

CHF 71.00

Kein Genuss ist Vergänglich, denn die Erinnerung an ihn ist bleibend