

## Menuvorschläge Frühling 2020

### **Kalte Vorspeisen**

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und weissem Aceto Balsamico-Dressing	CHF 14.--
Zweifarbige Spargelmousse mit kleinem Salatbouquet und Bärlauch-Vinaigrette	CHF 16.--
Frühlingsalate mit gebackenen Zanderfiletstreifen und hausgemachter Tartarsauce	CHF 16.--
Swiss Prime Rindsfiletcarpaccio mit Löwenzahnsalat und gehobeltem Parmesan	CHF 18.--

### **Suppen**

Geröstete Tomatensuppe mit Gin	CHF 12.--
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto	CHF 12.--
Brunnenkressesuppe mit Lachs-Cannelloni	CHF 14.--

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Warme Vorspeisen

Safran-Tagliatelle mit gebratenen Edelfischen In Champagner-Estragon-Sauce	CHF 18.--
Spargel-Tartelettes mit Kalbsmilken und Aceto-Balsamico-Jus	CHF 19.--
Weissweinsrisotto mit frischen Morcheln und grilliertem Scampi	CHF 22.--

## Vegetarische Gerichte

	Hauptspeise	Vorspeise
Bärlauchravioli mit gebratenem Spargel und Tomatenragout	CHF 18.--	CHF 12.--
Frühlings-Gemüsewähe mit Pinienkernen-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet	CHF 20.--	CHF 13.--
Zweifarbiger Spargel mit Eiernudeln und Sauerampfersauce Neue Bratkartoffeln	CHF 28.--	CHF 19.--

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Fischgerichte

	Hauptspeise	Vorspeise
Pochiertes Saiblingsfilet in Champagnersauce mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse	CHF 34.--	CHF 22.--
Gebratene Lachstranche in Kressesauce mit neuen Kartoffeln und Patisson-Kefen-Gemüse	CHF 34.--	CHF 22.--
Jakobsmuschelragout auf Blattspinat und Currysauce mit Basmatireis	CHF 40.--	CHF 27.--
Grilliertes Zackenbarschfilet auf gebratenem Spargel in Estragonsauce und Kartoffelgnocchi	CHF 40.--	CHF 27.--

## Fleischgerichte

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Morcheln und Frischkäse Kartoffelgnocchi und gebratenes Gemüse		CHF 34.--
Schweinsfilet-Médailles in Pommery-Senfsauce Gemischter Wildreis und Marktgemüse		CHF 34.--
Schweizer Lammcarrée in Bärlauchjus Olivenrisotto und buntes Zucchini-gemüse		CHF 38.--
Am Stück gebratenes Swiss Prime Rindsfilet in Burgunderjus Kartoffelgratin und Marktgemüse		CHF 40.--
Am Stück gebratener Kalbsrücken in Morchelrahmsauce Bandnudeln und grüner Spargel		CHF 42.--

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Desserts

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren	CHF 12.--
Rhabarber-Erdbeersüppchen mit Topfenknödel und Sauerrahmmousse	CHF 14.--
Tobleronemousse mit exotischen Früchten	CHF 14.--
Tiramisu auf Amarettosauce	CHF 14.--
Regionale Käsespezialitäten mit hausgemachtem Birnenbrot	CHF 14.--

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## **Vegetarisches Menu**

Tomatenessenz mit Basilikumklösschen

Bärlauchravioli mit gebratenem Spargel  
und gehobelem Parmesan

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

CHF 35.--

## **Fischmenu**

Frühlingssalate  
mit gebackenen Felchenfiletstreifen  
und Kräuter-Sauerrahm-Sauce

Brunnenkressesuppe mit Lachs-Cannelloni

Grilliertes Zackenbarschfilet  
auf gebratenem Spargel in Estragonsauce  
und Kartoffelgnocchi

Tobleronemousse mit exotischen Früchten

CHF 65.—

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

### **3-Gang Menu**

Tomatensalat mit Büffelmozzarella  
und Aceto-Basilikum-Dressing

Schweinsfilet-Médailles in Pommery-Senfsauce  
Gemischter Wildreis und Marktgemüse

Rhabarber-Erdbeer-Süppchen  
mit Topfenknödel und Sauerrahmmousse

CHF 52.--

### **4-Gang Menu**

Galantine von der Maispoularde  
mit frischen Morcheln  
und Portulak-Sauerampfer-Salat

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto

Am Stück gebratenes Rindsfilet in Burgunderjus  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Rhabarber-Erdbeer-Süppchen  
mit Topfenknödel und Sauerrahmmousse

CHF 70.--

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## 5-Gang Menu

Carpaccio von Lachs und Seeteufel  
mit Löwenzahnsalat und gehobelem Parmesan

Tomatenessenz mit Basilikumklösschen

Spargelartelettes  
mit Kalbsmilken und Aceto Balsamico-Jus

Neuseeländisches Lammcarrée in Bärlauchjus  
Olivenrisotto und buntes Zucchini-gemüse

Rhabarber-Erdbeer-Süppchen  
mit Topfenknödel und Sauerrahmmousse

CHF 82.--

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Menuvorschläge für grosse Gesellschaften

Frühlingssalat  
mit Melonenfächer und Bündner Rohschinken

Am Stück gebratenes Schweinsfilet in Austernpilzsauce  
Gemischter Wildreis und glasierte Karotten

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

CHF 45.--

oder

Salatbouquet mit mariniertem Orkney-Lachs  
Und Dill-Sauerrahm-Sauce

Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise oder Portweinjus  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Schokoladenmousse-Terrine mit Erdbeeren

CHF 60.--

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.