

Menuvorschlage 2023

Menu 1

Kleiner Blattsalat mit Croˆtons

Suppe von der Strauchtomate mit unserem Basilikumpesto

Sautiertes Schweizer Pouletbrˆstchen

mit Kruterseitlingen und Kaiserschoten an Weissweinisotto

Hausgemachte Vanilleglace mit Schokoladensauce und gerˆsteten Mandeln

*

CHF 59

Menu 2

Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten und hausgemachtes Basilikumpesto

Gemüsecrèmesuppe mit Blatterteigstange

Gefˆllter Kaninchenrˆcken im Rohschinkenmantel (HUN und CH)

mit Buschbohnen und Safranrisotto

Crème brulée mit marinierten Beeren

*

CHF 59

Menu 3

Krutersalat mit Granatapfel und gehobelter Belper Knolle

Crèmesuppe vom grˆnen Lauch mit Zitronenˆl

Filets vom Wolfsbarsch (TR) aus der Pfanne

mit confierten Kirschtomaten und schwarzem Reis

Rickenbacher Crèmeschnitte / marinierte Erdbeeren

*

CHF 59

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Menu 4

Hausgebeizter Saibling an Schnittlauchtartine

Selleriesuppe mit Radiesli und gerösteten Haselnüssen

Am Stück gebratener Hohrücken vom Schweizer Kalb an Sauce Béarnaise mit Spargel und jungen Kartoffeln

Schokoladenkuchen / Vanilleglace / Himbeeren

*

CHF 79

Menu 5

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rind mit Belper Knolle

Rieslingsuppe mit Peterli und Trüffelöl

Kotelette vom Seetaler Kräuterschwein aus dem Ofen mit Bohnen und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren

*

CHF 79

Menu 6

Ziegenfrischkäse mit Nüsslisalat auf Randencarpaccio

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

Entrecôte double vom Bernbieter Rind an Steinpilzrisotto und wildem Broccoli

Kaiserschmarrn / Apfelkompott

*

CHF 79

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden – wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.

alle Preise inkl. 7.7% MwSt.