

Frühlingsmenü I

Schottischer Fjordlachs und Kartoffel
*mariniertes und geräuchertes vom Lachs
mit Kartoffelmousse und Frühlingssalatherzen*

* * * * *

Hausgemachte Ravioli
*mit Kalbfleisch gefüllt im Parmesanfond
mit Parmesangebäck*

* * * * *

Spargel
*Schaumsuppe vom weissen Spargel
mit gerösteten Kürbiskernen*

* * * * *

Weiderind
*Zartes Filet vom heimischen Angusrind am Stück gebraten
auf cremigen Risotto „Ticinese“
(dieser Reis wird im Tessin angebaut)
glaciertes Saisongemüse und kräftiger Portweinjus*

* * * * *

Schokolade und Erdbeere
*Zweifarbige Schokoladenmousse im Bitterschokoladenmantel
mit Erdbeersorbet*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

Menü Komplett 120.00 / Menü 4 Gang 105.00 / Menü 3 Gang 90.00

Frühlingsmenü II

Wachtel und Entenleber

*Terrine von der Wachtelbrust und Entenleber
mit schwarzen Baumnüssen auf einem Melonen- Couscousbeet*

* * * * *

Bio- Forelle aus Uerkheim

auf einem roten Linsenragout im Speckschaum

* * * * *

Kalbsfiletmedaillon

*Kalbsfilet am Stück gebraten im Kaffeelack
mit Spargel
und herzhaften Kartoffelstock mit Petersilienstroh*

* * * * *

Haselnuss und Passionsfrucht

*Lauwarmer Haselnusspudding
mit Passionsfruchtsorbet und marinierter Ananas*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

*Menü Komplet 99.00
Menü 3 Gang 89.00*

Frühlingsmenü III

Frühlingsstrauss

*Blattsalatherzen mit Croutons
und Streifen von der geräucherten Entenbrust
an einer gepfefferten Sesamvinaigrette*

* * * *

Brunnenkresse

*Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Olivenöl
und gerösteten Sonnenblumenkernen*

* * * * *

Kalbsrückensteak

*am Grill gebraten mit Kräuterrösti, grüne Bohnen
und einer kräftigen Rosmarinrahmsauce*

* * * * *

Limette und Mango

*Limettenhalbgefrorenes mit Thaimango
und Vanille- Zabaione*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

*Menü Komplett 86.00
Menü 3 Gang 76.00*

Frühlingsmenü IV

Eisbergsalat

*Eisbergsalat mit gebratenem Speck
und Bio- Eiern vom Nackhof in Kirchleerau*

* * * * *

Rinderkraftbrühe

Kräftige Bouillon mit Flädli und Schnittlauch

* * * * *

Wiener Schnitzel

*vom Schwein in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren, Frühlingsgemüse
und Petersilienkartoffeln*

* * * * *

Früchte und Sorbet

*dreierlei hausgemachte Sorbet
mit buntem Früchtespiess*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

*Menü Komplett 70.00
Menü 3 Gang 64.00*