

Wintermenü I

Schottischer Fjordlachs und Kartoffel

*mariniertes und geräuchertes vom Lachs
mit Kartoffelmousse und Wintersalatherzen*

* * * * *

Hausgemachte Ravioli

*mit Kalbfleisch gefüllt im Parmesanfond
mit Parmesangebäck*

* * * * *

Kürbis und Orange

*Schaumsuppe vom Kürbis mit Orangenschalen parfümiert
Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne*

* * * * *

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 Mandarine

*Zweifarbige Schokoladenmousse im Bitterschokoladenmantel
mit Mandarinen sorbet*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

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

Wintermenü II

Wachtel und Entenleber

*Terrine von der Wachtelbrust und Entenleber
mit schwarzen Baumnüssen auf einem Apfel- Selleriebeet*

* * * * *

Bio- Forelle aus Uerkheim

auf einem Gersten- Safranragout im Speckschaum

* * * * *

Kalbsfiletmedaillon

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

* * * * *

Lebkuchen und Passionsfrucht

*Lauwarmer Lebkuchenpudding
mit Passionsfruchtsorbet und marinierter Ananas*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

*Menü Komplett 99.00
Menü 3 Gang 89.00*

Wintermenü III

Winterstrauss

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

* * * *

Sellerie - Lauch

*Schaumsuppe vom Sellerie und Lauch mit Olivenöl
und gerösteten Sonnenblumenkernen*

* * * * *

Kalbsrückensteak

*am Grill gebraten mit Kräuterrösti, Schmorgemüse
und einer kräftigen Rosmarinrahmsauce*

* * * * *

Zimt und Birne

*Zimthalbgefrorenes mit pochierter Rotweibirne
und Vanille- Zabaione*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

*Menü Komplett 86.00
Menü 3 Gang 76.00*

Wintermenü IV

Nüsslisalat

*Nüsslisalat 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, Wintergemüse
und Petersilienkartoffeln*

* * * * *

Vermicelle und Meringues

*Hausgemachte Meringues und Vermicelle mit Kirsch parfümiert
im Mürbteigschälchen*

* * * * *

Friandises und Pralinen zum Kaffee

*Menü Komplett 70.00
Menü 3 Gang 64.00*