

FRÜHLING 2011 3- GANG
BITTE ENTScheiden SIE SICH FÜR EIN MENU

MENU 1

LAUWARMER SPARGELSATAT
AUF SALATBEET
MIT KRÄUTERVINAIGRETTE
BLÄTTERTEIG-KÄSE-STÄNGEL

SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL
GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH-MOZZARELLA
AUF GEBRATENEN FRÜHLINGSGEMÜSEN
LEICHTE WEINBRANDSAUCE
NEUE KARTOFFELN

ZITRONEN-JOGHURTKÖPFLI
MIT ZWEIFARBIGER SAUCE
UND FRÜCHTEN GARNIERT

**
*

FR. 58.50

MENU 2

DUETT
VON SPARGELN UND RAHM-MORCHELN
IM BLÄTTERTEIGKISSEN

KALBSSTEAK
MIT SALBEI UND PARMASCHINKEN GEBRATEN
AUF BÄRLAUCHRISOTTO
ROTWEINJUS
FRÜHLINGSGEMÜSE

ERDBEER-JOGHURTERRINE
MIT HAUSGEMACHTEM PFEFFERMINZEIS

**
*

FR. 63.00

MENU 3

KRÄUTERCREMESUPPE
MIT BROTCROUTONS

TRANCHIERTE CH-POULETBRUST
AUF TROCKENREIS
CURRYRAHMSAUCE
FRUCHTGARNITUR

MASCARPONEMOUSSE
MIT RHABARBER

**
*

FR. 53.00

MENU 4

SPARGELCREMESUPPE
MIT GEBRATENEN FRÜHLINGSMORCHELN

LAMMNIERSTÜCK PROVENCALE
BALSAMICOJUS
FRÜHLINGSGEMÜSE-RAGOUT
KARTOFFELPURÉE

SCHOKOLADENPARFAIT
MIT ERDBEER-SAUERRAHMSAUCE

**
*

FR. 55.00

FRÜHLING 2011 3-GANG
BITTE ENTSCHIEDEN SIE SICH FÜR **EIN** MENU

MENU 5

LAUWARMER SPARGELSALAT
MIT RAUHLACHS
UND KRÄUTERVINAIGRETTE

KALBSHOHRÜCKEN
AUF NEUEN BRATKARTOFFELN
MIT ROSMARINJUS
KEFEN UND JUNGE KAROTTEN

HAUSGEMACHTES MELONENEIS
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

**

*

FR. 64.00

MENU 6

BUNTER FRÜHLINGSSALAT
AN HAUSDRESSING

KALBFLEISCHSTREIFEN
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE
UND PORTOSAUCE
AUF TAGLIATELLE

FRISCHER FRUCHTSALAT
MIT MANGOSORBET

**

*

FR. 52.00

FRÜHLING 2011 4 GANG
BITTE ENTScheiden SIE SICH FÜR EIN MENU

MENU 1

RUCOLA- UND GELBER LÖWENZAHNSALAT
MIT PARMASCHINKEN UND PARMEGGIANO
AN BALSAMICODRESSING

KLARE FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

KALBSHOHRÜCKEN
MIT ROSMARINJUS
NEUE KARTOFFELN
FRÜHLINGSGEMÜSE

MARSALA-SABAYON
MIT ERDBEEREN UND VANILLEEIS

**

*

FR. 76.00

MENU 2

LAUWARME SEEZUNGENSTREIFEN
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND KRÄUTERN
AUF RUCOLA- UND LÖWENZAHNSALAT

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

LAMM-ENTRECOTE
IM KRÄUTERMANTEL GEBRATEN
MIT SCHALOTTENJUS
JUNGES GEMÜSE

ROSMARINKARTOFFEL

ERDBEERRAHBARBER GÖTTERSPEISE

**

*

FR. 73.00

MENU 3

TAFELSPITZSÜLZLI
MIT PEPERONIVINAIGRETTE
UND FRÜHLINGSSALATSTRAUSS

GEBRATENE LACHSTRANCHE
SAUCE HOLLANDAISE
MIT GRÜNEN SPARGELN
UND PETERSILIENKARTOFFELN

KALBFLEISCHSTREIFEN
MIT PORTOJUS
HAUSGEMACHTEN BÄRLAUCHSPÄTZLI
KLEINES GEMÜSE

ERDBEEREN MARINIERT
MIT ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
SERVIERT MIT VANILLEEIS

**

*

FR. 85.00

MENU 4

THUNFISCHCARPACCIO
MIT BUNTEM FRÜHLINGSSALAT
SESAMVINAIGRETTE

GEBRATENES STEINBUTTFILET
AUF FEINEN NUDELN
UND MORCHELSCHAUMSAUCE

ENTRECOTE DOUBLE TRANCHIERT
MIT CARNAROLI-RISOTTO
SPARGEL UND SAUCE HOLLANDIAISE

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE
MIT MARACUJASAUCE

**

*

FR. 83.00

FRÜHLING 2011 4-GANG
BITTE ENTScheiden SIE SICH FÜR EIN MENU

MENU 5

GRAVED LACHSRÖLLCHEN
GEFÜLLT MIT MEERRETTICH-MOUSSE
AUF BUNTEN FRÜHLINGSSALATEN
UND BALSAMICODRESSING

PETERSILIENCREMESÜPPCHEN

RINDSFILET-TOURNEDOS
SAUCE HOLLANDAISE
NEUE KARTOFFELN
GRÜNE SPARGELN

ERDBEERVARIATION „BÄREN“

**
*

FR. 80.00

MENU 6

RAUHLACHSMOUSSE
AUF SALATEN
MIT LAUWARMER BÄRLAUCHPESTO

SPARGELCREMESÜPPCHEN
MIT GEBRATENEN FRÜHLINGSMORCHELN

SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL GEBRATEN
MIT BÄRLAUCH-MOZZARELLA GEFÜLLT
AUF GEBRATENEM FRÜHLINGSGEMÜSE
BUTTER-TAGLIATELLE
DAZU WEINBRANDSAUCE

ERFRISCHENDER SORBETTeller
GARNIERT MIT FRÜCHTEN

**
*

FR. 68.00

FRÜHLING 2011 5-GANG
BITTE ENTScheiden SIE SICH FÜR EIN MENU

MENU 1

TRÜFFEL-PANNA COTTA
MIT SPARGELN UND LANDRAUCHSCHINKEN

BREITE NUDELN MIT JAKOBSMUSCHELN
AUF SAFRANSAUCE

KRESSESCHAUMSUPPE
MIT FRÜHLINGSMORCHELN

ROASTBEEF MIT BÄRLAUCHHOLLANDAISE
SCHMELZKARTOFFELN
FRÜHLINGSGEMÜSE

HIMBEER-JOGHURTERRINE
MIT SAUERRAHMEIS

**

*

FR. 94.50

MENU 2

SPRAGEL-FRISCHKÄSEMUSSE
AUF FRÜHLINGSZWIEBELBEET

MORCHELSCHAUMSUPPE

GEBRATENES SEEZUNGENFILET
AUF VANILLIERTEM RISOTTO
MIT TOURNIERTEM GEMÜSE

GEÜLLTES LAMMNIERSTÜCK „PROVENCALE“
AN ROTWEINSAUCE
BÄCKERINNENKARTOFFELN
RATATOUILLE

PFEFFERMINZEIS AUF ERDBEERRAGOUT
UND SCHOKOCAKESTREIFEN

**

*

FR. 91.50