

MENÜ Frühling (März-Mai)



SALAT

Junger Blattsalat Radieschen Kresse Sprossen Brickteigcracker Gewürznüsse Bärlauchdressing (v)	CHF 9.00
Vital Salat Blattsalat roh gehobeltes Gemüse pikanter Sesamkrokant Balsamicodressing (v)	CHF 8.00
Gemischter Salat Blattsalat Maissalat Curry Karottensalat Orangen Gurkensalat süsser Senf Kräuterdressing (v)	CHF 10.50
Cesar Salat Junger Lattich Cesar Dressing sautierte Schweizer Pouletbrustwürfel Parmesan Focaccia Chips	CHF 12.50

VORSPEISEN

Couscous und Ziegenfrischkäse Peperoni Zucchini Joghurt Minze Ayvar Kräuterpesto gerösteter Knoblauch (v)	CHF 12.50
Trilogie von norwegischem Lachs Räucherlachs Kräuter Lachstatar Avocado Creme fraiche Gebeizter Lachs Zitrusfrüchte Brioche	CHF 18.50
Tatar Stade de Suisse Schweizer Rindstatar Gurkenwürfel Gewürze Harissa Zwiebeln Toast Kräutersalat	CHF 16.50
Forellenfilet Lauwarmes Forellenfilet Holundersaft marinierte Kräuter Blüten	CHF 14.50
Minestrategie Teigwarenrisotto Gemüsestreifen Tomatenkompott knuspriger Quinoa (v)	CHF 16.50
Kichererbsen und Curry Kokosmilch knuspriger Basilikum Sojasprossen (v)	CHF 14.50
Aubergine Geschmorte Aubergine Bulgursalat Kräuter Olivenerde Popcorn (v)	CHF 13.50



SUPPEN

Frühlingszwiebeln Frühlingzwiebelcremesuppe geröstete Sesambrotwürfelchen (v)	CHF 7.50
Consommee Julienne Rindskraftbrühe Gemüsestreifen	CHF 8.50
Bärlauch und Krevetten Garam Massala Brotchips	CHF 9.50

FISCHGERICHTE

Forelle Pochiertes Forellenfilet Estragonsauce knusprig gebackene Kartoffelwürfel Gemüsestreifen	CHF 28.00
Zander Gebratenes Zanderfilet Bärlauchsauce sautiertes Frühlingsgemüse junge Kartoffeln	CHF 32.00

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet „Surf and Turf“ Rotweinjus Hummerragout Vanille Camarguereis Gemüsebukett Weissweinschaum	CHF 46.00
Rindsentrecote Am Stück gebratenes Entrecote Choronsauce gebratene Kartoffelscheiben Gemüsecajonata	CHF 38.00
Rindsstreifen Kräutersauce Tomatenwürfel Papardelle Karotten Frühlingszwiebeln Peperoncini	CHF 32.00
Lammnierstück Kräuterkruste Knoblauch Senf Frühlingsgemüse sautierte Kartoffelwürfel marinierter Rucola	CHF 39.50
Lammrack Honig Thymian Röstzwiebeln gebratene Polentaschnitte glasierte Krautstiele Liebstöckel	CHF 40.00
Rahmschnitzel Kalbsnuss Demi Glace Apfelsaft Rahm getrocknete Apfelchips Butternudeln	CHF 32.00
Kalbssteak Hohrückensteak Morchelsauce Bärlauch-Schupfnudeln Karotten Flan	CHF 38.00
Kalbsfilet Morchelsauce junge Kartoffeln Brotbrösel Gemüsebukett	CHF 46.50



Pouletbrust Gefüllte Poulebrust getrocknete Tomaten Tallegio Wildkräutersauce Bärlauchrisotto Romanesco Broccoli	CHF 26.00
Poulet-Ragout Karamellisiertes, geschmortes Schenkelragout Estragon Rahm Gemüsepilawreis Erbsen Mais	CHF 24.00
Steak Grilliertes Schweinssteak Kräuterbutter Röstikroketten Gemüse garnitur	CHF 26.50
Braten Schweins Krustenbraten Cremolata Senfsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse	CHF 24.00

VEGETARISCH

Ravioli Morchel Artischocken Rucola Proseccoschaum	CHF 27.00
Wok Reisnudeln Gemüse Sojasprossen knuspriger Tofu Erdnüsse asiatischer Fond Koriander Chili	CHF 24.50
Gnocchi Kartoffelgnocchi Kräuter Rucolabutter getrocknete Tomaten Oliven Fetakäse	CHF 24.50



DESSERTS

Rhabarber Streuselkuchen Sauerrahmglace	CHF 8.50
Holunder Panna Cotta Beeren lauwarmes Schokoladenküchlein	CHF 12.50
Passionsfrucht Schokolade Karamell Mangoshot Litschi	CHF 14.00
Mango Joghurtterrine Kokosbiscuit Honigglace weisse Schokoladensauce	CHF 14.00
Ricotta Ricottamousse Rhabarberkompott Mandel-Kaffeepudding	CHF 12.00
Schwarzwälder Brownieboden Schokoladenmousse Kirschen Schokoladenbiskuit Marzipan Johannisbeergelee	CHF 13.50
Fruchtsalat Saisonale Früchte Zitronensorbet Karamel	CHF 12.50
Gebrannte Creme „Carambar“ Tonkabohne Kaffee	CHF 9.00
Kaffee Combo Kaffee, Espresso oder Tee mit einer süssen Überraschung von unserer hauseigenen Patisserie	CHF 7.50

