

MENUVORSCHLÄGE FRÜHLING

MENU I CHF 77.50

*Salat von jungem Blattspinat und Ruccola an Frühlingskräuter dressing
mit gebackenen Käsekugeln*

CHF 19.50

*Kalbsschnitzel "Saltimbocca" an Madeirasauce
serviert mit Weissweinsrisotto
und Grillgemüse*

CHF 43.50

Rhabarber Pannacotta auf Erdbeerspiegel

CHF 14.50

MENU II CHF 94.00

Holger's Hummer- Lachsterrine an Gurkenspaghetti in Dillmarinade

CHF 26.50

Bärlauchcremesüppchen mit Brotkrusteln

CHF 12.50

*Kaninchenrücken gefüllt mit grünem Spargel und Schweizer Grand cru Schinken
an Cognacrahmsauce mit Kräutern*

dazu Kartoffelstrudel und Karottengemüse

CHF 39.50

Joghurt -Waldmeistermousse mit erfrischendem Erdbeer-Minzsalat

CHF 15.50

MENU III CHF 101.00

Kalbstafelspitz Sülzli auf Spargelsalat mit Radieschen und Bärlauchvinaigrette

CHF 24.50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit eigenem Ravioli und Sherry

CHF 14.50

Entrecôte Double rosa gebraten

mit weissem und grünem Spargel an Sauce Hollandaise

dazu Bratkartoffeln von jungen Rheintaler Kartoffeln

CHF 45.50

Trilogie von frischen Erdbeeren fein garniert

CHF 16.50

MENU IV CHF 99.00

*Spargel als Vorspeisenportion mit Sauce Hollandaise,
neuen Kartoffeln und hauchdünn geschnittenem Schweizer Grand cru Schinken*

CHF 26.50

Klare Kraftbrühe mit Bärlauchpalatschinken

CHF 12.50

Schweizer Saiblingsfilet gebraten mit Frühlingskräutern

serviert mit neuen Kartoffeln

und mit Blattspinat gefüllte Zucchini Schiffchen

CHF 44.50

Baileys Parfait mit Erdbeer- Rhabarber ragout fein garniert

CHF 15.50

*Selbstverständlich können Sie gerne die verschiedenen Gerichte tauschen oder ergänzen –
frei nach Ihrer Wahl.*

*Dies ist nur ein kleiner Auszug unserer Frühlingsgerichte - die Möglichkeiten von Fisch- oder
Fleischzubereitungen sind beinahe "grenzenlos" - bitte fragen Sie nach....*