

MENUVORSCHLÄGE SOMMER

MENU I CHF 97.00

- Tomatensalat mit Ruccola an Balsamico und Ziegenfrischkäseterrine
CHF 19.50
- Cremesüppchen von jungen Pfifferlingen
CHF 12.50
- Entrecôte double rosa gebraten
mit Limetten-Chilibutter
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und grünes Bohnengemüse
CHF 45.50
- Variation von Sorbets mit Früchten fein garniert
CHF 16.50

MENU II CHF 82.50

- Mariniertes Gemüse „Antipasti“ mit Rohschinken und Grissini
CHF 22.50
- Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ an Madeirajus
mit Pfifferlingrisotto
und Sommerlichem Gemüse
CHF 43.50
- Weisses Schokoladenmousse auf Sauerkirschenragout
CHF 16.50

MENU III CHF 92.00

- Tafelspitzsülze mit Radiesschen Vinaigrette und Blattsalatbouquet
CHF 23.50
- Cremesuppe mit Brunnenkresse und Bruschetta
oder kalte Gemüsesuppe "Gazpacho"
CHF 12.50
- Gebratener Kaninchenrücken mit Pfifferlingen gefüllt
an leichter Kräutersauce
dazu hausgemachte Nudeln und Broccoli
CHF 40.50
- Topfenknödelchen auf lauwarmen Marillenkompott
CHF 15.50

MENU IV CHF 89.00

- Sommerliche Blattsalate und Avocado an leichtem Senfdressing
mit gebratenen Crevetten und Kräutercroutons
CHF 19.50
- Klare Kraftbrühe mit Basillikumnockerl
CHF 11.50
- Gebratenes Zandermedaillon „Grenobler Art“
mit Rheintaler Kartoffeln
und Blattspinatröllchen mit Karottenblumen
CHF 44.50
- Joghurtterrine mit frischen Beeren der Saison
CHF 13.50

Selbstverständlich können Sie gerne die verschiedenen Gerichte tauschen oder ergänzen – frei nach Ihrer Wahl. Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung !