

Muttertagsmenü

Fleisch/Meat

Bunter Spargelsalat mit Rhabarbervinaigrette und Burratine

Colourful asparagus salad with rhubarb vinaigrette and burratine

Rüebli-Ingwersuppe mit mariniertem Lammfilet-Spiessli

Carrot and ginger soup with marinated skewers of lamb fillet

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef an Café de Paris Sauce, gebackener Polentaschnitte und buntem Frühlingsgemüse

*Sliced roast beef with Café de Paris sauce, baked polenta
and colourful spring vegetable*

Luftiges Erdbeermousse mit geblähten Marshmallows, Rhabarborsorbet und weissem Schokoladen-Shot

*Fluffy strawberry mousse with burnt marshmallows,
rhubarb sorbet and white chocolate shot*

3-Gang Menu 83

4-Gang Menu 99

Küsnacht, 11. Mai 2025
Preise in CHF und inkl. MwSt.

Muttertagsmenü

Vegan

**Beluglinsen-Salat mit bunten Gemüswürfeln,
Peperoni Chutney und knusprigem Papadums**

*Beluga lentil salad with colourful vegetables,
Pepperoni chutney and crispy papadums*

**Kartoffel-Lauchsuppe
mit Tatar von der geräucherten Karotte**

Potato leek soup with smoked carrot tartare

**Kichererbsen Tätschli
auf Kartoffel-Basilikum Stampf mit Orangen Chircoree**

Chickpea fritter on a potato and basil purée with orange chicory

**Mandel-Tonkabohnen Crème brûlée
mit marinierten Kirschen und Aprikosen-Sorbet**

*Almond and tonka bean crème brûlée
with marinated cherries and apricot sorbet*

3-Gang Menu 68

4-Gang Menu 80

Küsnacht, 11. Mai 2025

Preise in CHF und inkl. MwSt.