

Frühlings-Menu 2019

Menu

Tatar vom „Label Rouge“-Lachs
mit Dill-Honig-Senf-Sauerrahm
an Salat von jungem Spinat und Forellen-Kaviar

Spargel-Kokossüppchen mit Curry und Limette
an Gewürz-Falafel

Kalbsfilet im violetten Maisbrot-Mantel
an Bärlauch-Jus
mit Gemüse-Médaille
und weisser Tessiner Polenta

Luftiges Mascarpone-Mousse auf Pistazien-Biskuit
mit Rhabarber-Glace und Erdbeeren „Romanoff“

Menu komplett zu CHF 99.00

Saisonaler, vegetarischer Zwischengang anstelle Suppe
Mehrpreis CHF 9.50

Möchten Sie Ihr Menü vor dem Hauptgang
durch ein leichtes Fruchtsorbet mit Prosecco nappiert aufwerten?
Mehrpreis CHF 9.50

Dieses Menu servieren wir Ihnen vom 1. März bis 31. Mai 2019

Frühlingsangebot

Vorspeisen

Tatar vom „Label Rouge“-Lachs mit Dill-Honig Senf-Sauerrahm an Salat von jungem Spinat und Forellen-Kaviar	CHF	18.00
Marinierte grüne Spargeln auf buntem Frühlingsalat mit gehacktem Bio-Ei vom Guldenen und Estragon-Dressing	CHF	16.00
Kalbstatar mit Bärlauch-Crème an Portulak-Salat mit Knusper vom Frühlingstrüffel	CHF	22.00
Terrine von weissen Spargeln im Rüebl-Mantel an Schnittlauch-Crème fraîche und Landrauch-Schinken	CHF	21.00

Suppen

Spargel-Kokossüppchen mit Curry und Limette an Gewürz-Falafel	CHF	12.00
Grünes Erbsen-Süpli mit Wasabi-Crème fraîche und Land-Rauchschinken	CHF	15.00
Geflügel-Crèmesuppe mit Gartenkresse und Wachtel-Ei	CHF	13.00

Vegetarisch (auch als kleiner Zwischengang erhältlich)

Rüebl-Cous Cous mit gebackenem Frühlingsgemüse im Tempura-Teig an Koriander-Crème fraîche	CHF	34.00
Weisse Spargeln (300 Gramm) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	CHF	38.00
Vorspeisenportion (150 Gramm)	CHF	21.00
Risotto mit Morcheln an Schnittlauch-Schaumsauce und jungen Kefen	CHF	34.00

Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang empfehlen wir

Waldmeister-Sorbet mit Prosecco nappiert	CHF	9.50
--	-----	------

Hauptgänge

Gebratenes Zander-Filet an Dill-Schaumsauce mit Gurken-Gemüse und Safranrisotto	CHF	48.00
Kalbsfilet im violetten Maisbrot-Mantel an Bärlauch-Jus mit Gemüse-Médaillon und weisser Tessiner Polenta	CHF	55.00
Perlhuhn-Brust an Rahmsauce vom „Peppe Valle Maggia“ auf grünem Gemüse und feinen Nüdeli	CHF	45.00
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an Morchel-Rahmsauce mit Ragoût von grünen und weissen Spargeln und Kartoffel-Lauchgratin	CHF	54.00

Dessert

Luftiges Mascarpone-Mousse auf Pistazien-Biskuit mit Rhabarber-Glace und Erdbeeren „Romanoff“	CHF	14.00
Rhabarber-Tiramisu mit Kaffeeglace und Himbeer-Shot	CHF	16.00
Holunder-Crème brûlée mit Minzglace und Früchte-Minestrone	CHF	15.00