

Sommer-Menu 2019

Menu

Burrata an rotem Rucola, Feigen und Zitronen-Fleur de Sel-Dressing
mit Tessiner „Grand Cru“-Schinken

Geeiste Bio-Gurkensuppe mit „Zürbieter“ Joghurt,
Wasabi-Nüssen und Spiess vom Orkney-Lachs

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte
auf Barbecue-Sauce
mit Ratatouille, Lavendel-Blüten
und Süsskartoffel-Gratin

Joghurt-Törtchen auf Pistazien-Biskuit
mit Kompott und Sorbet von der Himbeere

Menu komplett zu CHF 98.00

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. Juni bis 31. August 2019

Sommerangebot

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Charentais-Melone und Rohschinken an Balsamico-Vinaigrette und Pesto-Brot-Chips	CHF	18.00
Rinds-Tatar mit Crème von Sommertrüffeln und Wachtel-Ei an rotem Rucola und griechischen Kalamata-Oliven	CHF	22.00
Burrata an rotem Rucola, Feigen und Zitronen-Fleur de Sel-Dressing mit Tessiner „Grand Cru“-Schinken	CHF	18.00
Mediterranes Gemüse-Tatar auf grillierter Zucchetti mit Okara-Tofu, getrockneten Tomaten und Zitronen-Olivenöl	CHF	17.00

Suppen

Geeiste Bio-Gurkensuppe mit „Zürbieter“ Joghurt, Wasabi-Nüssen und Spiess vom Orkney-Lachs	CHF	13.00
Gelbe Peperoni-Suppe mit Honig-Thymian-Croûtons	CHF	14.00
Süppchen vom Süssmais mit Hummer-Popcorn	CHF	14.00

Vegetarisch (auch als kleiner Zwischengang erhältlich)

Eierschwämmchen-Risotto mit Schnittlauch-Sauce, jungem Spinat und pochiertem Bio-Ei vom Guldenen	CHF	34.00
Limonen-Ravioli-Herz auf mediterranem Gemüse, geräucherten Kirschtomaten und Basilikum-Schaumsauce	CHF	36.00
Griechische Reismudeln mit Gurke und Peperoni an veganer Tzatziki-Sauce und gebackenen Pimientos de Padron	CHF	35.00

Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang empfehlen wir

Waldbeer-Sorbet mit Prosecco nappiert	CHF	9.50
---------------------------------------	-----	------

Hauptgänge

Gebratener Alpenlachs aus dem Misox mit Limonen-Sauce auf Spinat und Safran-Gnocchi	CHF	46.00
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte auf Barbecue-Sauce mit Ratatouille, Lavendel-Blüten und Süsskartoffel-Gratin	CHF	53.00
Lamm-Entrecôte unter der Pinienkern-Kruste an Rosmarinjus mit dreifarbigem Mangold und Oliven-Kartoffel-Soufflé	CHF	52.00
Rosa gebratene Entenbrust mit Himbeer-Marinade an Kreuzkümmeljus mit sommerlichem Spitzkohl und weisser Tessiner Limonen-Polenta	CHF	44.00

Dessert

Dreierlei vom Rhabarber mit Vanille-Parfait und Meringues	CHF	15.00
Crème brûlée mit Lavendel, Cassis-Sorbet und Mandel-Küchlein	CHF	15.00
Joghurt-Törtchen auf Pistazien-Biskuit mit Kompott und Sorbet von der Himbeere	CHF	14.00