

Abendmenu

18.04 bis 21.04.2017


Kalte Vorspeise

✓ Frühlings- Blütensalat  mit Erbsenpannacotta

oder

geräuchertes Forellenfilet (aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) im grünen Glas

oder

Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grillierter Peperoni

Warme Vorspeise

✓ selbstgemachte Orecchiette  mit grünem und rotem Pesto

oder

✓ Rhabarbercrèmesuppe mit Ingwer

oder

✓ lauwarmer Artischockensalat

Hauptgang

Schweinsaltimbocca  (vom Zehendisäuli) mit hausgemachten Knöpfli und Krautstielen 

Vegetarischer Hauptgang

✓ offene Lasagne mit Morcheln und den ersten weissen und grünen Spargeln aus Vechigen

Käse

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot

Dessert

Schoggimousse mit marinierten Erdbeeren

oder

Affogato (Espresso mit oder ohne Bailey's und Vanilleglacé)

Preis

3 – Gang Fleischmenu
(1 Vorspeise, 1 Hauptgang, Käse oder Dessert) 48.00

3 – Gang Vegimenu 48.00

4 / 5 / 6 Gang Menu
jeder weitere Gang 12.00

...oder wählen Sie à la carte

geräuchertes Forellenfilet (aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) im grünen Glas 16.00

✓ selbstgemachte Orecchiette  mit grünem und rotem Pesto 18.50/26.00

Schweinsaltimbocca  (vom Zehendisäuli) mit hausgemachten Knöpfli und Krautstielen  33.00

✓ offene Lasagne mit Morcheln und den ersten weissen und grünen Spargeln aus Vechigen 33.00

Dessert

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot 14.00

Schoggimousse mit marinierten Erdbeeren 13.00

Affogato (Espresso mit oder ohne Bailey's und Vanilleglacé) 13.00