

Abendmenu

14.05 bis 18.05.2018

Kalte Vorspeise

Tartar vom geräuchertem Forellenfilet^(aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) auf Spargeln mit Kapersauce

oder

Rohschinken^{BIO SUISSE} vom Zehendisäuli auf Spargelsalat^(die ersten Spargeln aus Vechigen)

oder

* Blütenblattsalat aus unserer Bio – Gärtnerei

mit Formagini^{BIO SUISSE} Bio Demeter Kuh-Rohmilch aus dem Kräuterolivenöl

oder

Lardo^{BIO SUISSE} (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grillierter Peperoni

Warme Vorspeise

Penne (hausgemacht^{BIO SUISSE}) al vodka e salmone affumicato

Hauptgang

Rindspailard (Uruguay) mit Tabouléh und Rhabarber - Zwiebelconfit

Vegetarischer Hauptgang

* Spargel – Erbeer – Risotto mit Taleggio

Käse

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot

Dessert

Vin Santo con Cantuccini

oder

Erdbeer – Rhabarber - Götterspeise

Preis

3 – Gang Fleischmenu
(1 Vorspeise, 1 Hauptgang, Käse oder Dessert) 51.00

3 – Gang Vegimenu 48.00

4 / 5 / 6 Gang Menu
jeder weitere Gang 13.00

...oder wählen Sie à la carte

Tartar vom geräuchertem Forellenfilet^(aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) auf Spargeln mit Kapersauce 18.00

Rohschinken^{BIO SUISSE} vom Zehendisäuli auf Spargelsalat^(die ersten Spargeln aus Vechigen) 19.00

Penne (hausgemacht^{BIO SUISSE}) al vodka e salmone affumicato 21.00/28.00

Rindspailard (Uruguay) mit Tabouléh und Rhabarber - Zwiebelconfit 36.00

* Spargel – Erbeer – Risotto mit Taleggio 34.00

Dessert

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot 14.00

Vin Santo con Cantuccini 13.00

Erdbeer – Rhabarber - Götterspeise 13.00