

Abendmenu

16.04 bis 20.04.2018

Kalte Vorspeise

✓ Frühlings- Blütensalat  mit Erbsenpannacotta

oder

Tartar vom geräucherten Forellenfilet (aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) auf Randencarpaccio

oder

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

Warme Vorspeise

Sepianudeln mit Scampi (aus kontrollierter naturnaher Zucht)

oder

✓ Brennesselsuppe  mit pochiertem Ei

Hauptgang

Lammhuftplätzli (Australien) vom Grill mit Rhabarberconfit und hausgemachtem Kartoffelstock

Vegetarischer Hauptgang

✓ Risotto mit jungen Artischocken und Trüffeltaleggio

Käse

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot

Dessert

Moelleux au chocolat mit Holunderblütensorbet

oder

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

oder

Erdbeer - Tiramisu

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 12.00

...oder wählen Sie à la carte

Tartar vom geräucherten Forellenfilet
(aus naturnaher Fischzucht von Krailigen)
auf Randencarpaccio 18.00

Sepianudeln mit Scampi
(aus kontrollierter naturnaher Zucht) 19.50/26.00

Lammhuftplätzli (Australien) vom Grill mit Rhabarberconfit und hausgemachtem Kartoffelstock 36.00

✓ Risotto mit jungen Artischocken und Trüffeltaleggio 33.00

Dessert

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot 14.00

Moelleux au chocolat mit Holunderblütensorbet 13.00

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

Erdbeer – Tiramisu 13.00