

Abendmenu

11.06 bis 14.06. 2018


Kalte Vorspeise

Linsensalat mit geräucherter Entenbrust
(Frankreich)



oder

Melone mit selbstgemachtem Rohschinken  von unseren Bio Säuli


oder

*  Blattsalat aus unserer Bio – Gärtnerei mit überbackenem Ziegenkäse (St. Maure)


oder

 Fenchelcarpaccio  mit kalt geräuchertem Lachs (Aquakultur Norwegen) oder Berner Bergkäse gehobelt.

oder

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

Hauptgang

Rindshuftstreifen (Uruguay) auf Rucola  mit Datteltomaten und frischen Feigen.
Beilage: Safranrisotto

oder

Frische gebratene Forellenfilets (aus naturnaher Fischzucht von Krailligen) auf frischen Bohnen, Kefen und jungen Kartoffeln

Vegetarischer Hauptgang

*  Pilzpäckli aus Zuchtpilzen und Eierschwämmli mit Petersiliennudeln

Käse

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot

Dessert

Amaretto Parfait

oder


Schokoladen – Crème – Brûlée mit Erdbeergranita

Preis

3 – Gang Fleischmenu
(1 Vorspeise, 1 Hauptgang, Käse oder Dessert) 49.00
3 – Gang Fischmenu 48.00
3 – Gang Vegimenu 47.00

4 / 5 / 6 Gang Menu
jeder weitere Gang 13.00

...oder wählen Sie à la carte

Melone mit selbstgemachtem Rohschinken  von unseren Bio Säuli 19.00

Rindshuftstreifen (Uruguay) auf Rucola  mit Datteltomaten und frischen Feigen.
Beilage: Safranrisotto 37.00

Frische gebratene Forellenfilets (aus naturnaher Fischzucht von Krailligen) auf frischen Bohnen, Kefen und jungen Kartoffeln 36.00

*  Pilzpäckli aus Zuchtpilzen und Eierschwämmli mit Petersiliennudeln 35.00

Dessert

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot 14.00

Amaretto Parfait 13.00

Schokoladen – Crème – Brûlée mit Erdbeergranita 13.00