

Menüvorschläge

Menu 1

Kalt geräucherter Saibling mit Randen-Apfel-Rettichsalat an Honigdressing

oder

Randen-Apfel-Rettichsalat mit Honigdressing, Baumnüssen und Brunnenkresse

Kalbshohrückensteak mit Majoranrahmsauce, Bundkarotten und Bratkartoffeln

oder

Zitronen-Ricottatarte gefüllt mit Frühlingsgemüse und Erbsen-Minzencreme

Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmeis und Erdbeeren

CHF 82.- / 68.-

Menu 2

Chèvre chaud (Caprifeuille) mit Brüssellersalat, Preiselbeerdressing und Haselnüssen

Rindsfilet 150g mit Sauce Bernaise, Grünspargeln und Kartoffellauchstampf

oder

Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Bernaise und Kartoffelstampf

Meringuierte Rhabarbertarte mit Erdbeeren und Vanilleeis

CHF 79.- / 72.-

Menu 3

Cicorino tardivo und Brüsslersalat mit Balsamicoglace, Gorgonzola und

gerösteten Pinienkernen

Lammcarée mit Merlotsauce, Cima di rapa, Merindatomaten und Ricottagnocchi

an Thymianbutter

oder

Wilder Grünspargel und Cima di rapa, Merindatomaten mit Ricottagnocchi an Thymianbutter

Panna cotta mit Amaretto und Blaubeerkompott

CHF 78.- / 66.-