

Pfingstmenü

8. Juni und 9. Juni 2025

Knackiger Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei
an French-Dressing

Leichte Spargelcrèmesuppe
mit Raumlachs-Sauerahmroulade im Schnittlauchmantel
und Bärlauchbaguette

Am Stück gebratenes Kalbssteak
Dörrotomaten-Steinpilzkaviar und Rohschinken
an Madeirajus
sämiger Weissweinsrisotto
marktfrisches Gemüse

Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
an rosa-Pfeffer Kräuterjus
Kartoffelgratin
marktfrisches Gemüse

Kurz gebratenes Thunfischfilet mit eingelegtem Ingwer
auf Glasnudel-Gemüsesalat
Curryschaum

Hausgemachte Gemüseravioli
mit Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch,
Butter und Parmesan

Panna Cotta mit Erdbeerschaum, Cookie-Schokosplittereis und Erdbeeren

Klassische Crème Brûlée mit Karamellkruste und Vanilleeis

Käseteller mit Nüssen und Birnenbrot

3 Gang Menü
2 Gang Menü
Hauptgang

76
64
48

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.