

# Menüvorschläge

## Frühling

gültig 09. März 2020 bis 07. Juni 2020 | ab 10 Personen

### Frühling 1

Spargelcremesuppe  
mit Bündnerfleisch-Blätterteiglooli  
und Bärlauchmousse

54

---

Gebratene Maispouardenbrust mit Bärlauchkruste  
auf Mascarpone Rahmsauce  
Frische Butternudeln  
Blattspinat und Zweigtomaten

---

Hausgemachtes Karamellköpfchen  
mit Erdbeeren und Rahm

## Frühling 2

**Frühlingssalat  
mit gebratenen Waldpilzen  
an Bärlauchdressing**

---

56

**Duo vom Rind  
mit Schmorbraten und Tatar  
an Whisky-Pfefferjus  
Sämiger Spargelrisotto  
Glasierte Duo-Karotten**

---

**Frische, marinierte Erdbeeren  
mit Vanilleis und Rahm**

## Frühling 3

**Leichter Blattsalat mit Brotcroûtons  
an Balsamico-Vinaigrette  
Frittiertes Ei an Tartarsauce**

---

66

**Gebratenes Schweinsfilet  
mit Pfeffer-Kräuterjus und Knusperzwiebeln  
Kartoffel-Rohschinkenmuffin  
Spargeln mit Sauce Hollandaise**

---

**Panna Cotta  
mit frischen Früchten, Sauce  
und Knusperstreusel**

## Frühling 4

**Knackiger Eisbergsalat  
mit Ei, Knusperperlen und Frühlingszwiebeln  
an französischer Sauce**

---

68

**Gebratener Kalbshohrücken  
mit Rotweinjus und Kräuterbutter  
Kartoffelgratin  
Frische Spargeln**

---

**Klassische "Crème brûlée" mit Karamellkruste  
und Erdbeersorbet**

## Frühling 5

**Knackiger Nüsslisalat  
mit Speck, Ei und Brotcroûtons  
an Bärlauchdressing**

---

72

**Gebratenes Kalbsrückensteak  
mit Morchelrahmsauce  
Tagliarini-Nudeln  
Frische Spargeln**

---

**Warmes Schokoladenküchlein  
mit Joghurteis, frischen Erdbeeren und Rahm**