

# Oster-Menü

## der Auftakt...

Kalter Kalbsbraten  
mit Apfel-Senfsauce, eingelegten Radieschen und Rucola

Luftiges Gartenkresse mousse  
im Spiel mit Quinoa, mariniertem Frühlingsgemüse und Passionsfrucht



## das Zwischenspiel...

Kohlrabi-Schaumsuppe  
mit Pecorino-Küchlein und Rhabarber



## die Hauptsache...

Rinds-Tagliata an Morchelrahmsauce  
serviert mit Kartoffel-Terrine und Spargel-Erbsen-Duett

Appenzeller Kräuterlamm-Keule mit Gremolata,  
Bramata-Polenta und Jungem Gemüse

Kräilliger Bachsaibling an einer Kalamansi-Beurre blanc  
begleitet von violetter Kartoffelcreme und Frühlingspinat

In Nussbutter konfierte Junge Rüben an Miso-Schaum  
dazu gibt's violette Kartoffelcreme und ein Erbsen-Morchel-Sauté



## der Ausklang...

Erdbeer-Pavlova  
mit Erdbeersorbet, marinierten Erdbeeren, Baiser und Frischkäse-Chantilly

Griess-Flammeri  
serviert mit Sauerrahmglace und pochierter Vanille-Birne



### 4 Gänge Menü:

mit Rind oder Lamm CHF 76.00  
mit Bachsaibling CHF 71.00  
Vegetarisch CHF 61.00

### 3 Gänge Menü ohne Suppe:

mit Rind oder Lamm CHF 69.00  
mit Bachsaibling CHF 64.00  
Vegetarisch CHF 54.00