



Muttertag à la carte

Sonntag, 13. Mai 2018

Stellen Sie Ihr Festtagsmenü nach Lust & Laune zusammen:

4-Gänge nach Wahl für Fr. 75.00



der Auftakt...

Tataki vom Bio Lachs mit Avocado-Macaron, Granatapfelsalsa und süss-saurem Baby Mais	18.50
Rassiges Rindstatar mit hausgemachtem Focaccia, Brunnenkresse und dreifarbigem Karotten	19.50
Knackiger Frühlingssalat an einer Brombeer-Basilikum-Vinaigrette	17.50
dazu gibt's Burrata, getrocknete Datterino-Tomaten und ein Ciabatta Chip	



das Zwischenspiel...

Spargelessenz mit hausgemachtem Morchel-Ravioli und Frühlingsslauch	12.50
Gartenerbsen-Minz-Süppchen mit Lardo di Colonnata und knusprigen blauen Kartoffeln	11.50



die Hauptsache...

Saltimbocca vom Kalb mit einem leichten Limettenjus, Neuen Bratkartoffeln und zweifarbigem Spargelragout	39.00
Schonend gegartes Kalbsnierstück an kräftigem Thymianjus serviert mit Pommes Duchesse und einem Artischocken-Brokkoligemüse	46.00
Zarte Rindsfilet-Streifen in eleganter Eierschwämmchen-Sauce mit Cognac begleitet von Bramata-Polenta und arrangiertem Saisongemüse	43.00
Saftig gebratenes Filet vom Loup de Mer mit einem Sud von Stangensellerie und Grünem Apfel dazu gibt's Venere-Risotto mit Kerbel und Baby Fenchel	42.00
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Spinat-Velouté, sautierten Weissen Spargeln, Pinienkernen und gerösteten Randen	29.00



der Ausklang...

Zitronen-Meringue-Tartelettes mit Erdbeersorbet und Vanille-Crème fraîche	12.50
Exotisch-erfrischendes Kokosnuss Panna cotta mit weissem Rum kombiniert mit einem Mangocoulis und komprimierter Kiwi	11.50
Rhabarber-Mandelparfait mit Schokoladencrumble und Honigkresse	11.50
Einfach immer gut – ein kleiner Coupe Romanow	10.50



WIR VERWENDEN PRODUKTE AUS:

Schwein / Kalb / Rind / Wurstwaren: Schweiz; Bachsaibling: Schweiz; Lachs: Zucht Irland; Loup de Mer: Fang Frankreich
Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MwSt.