



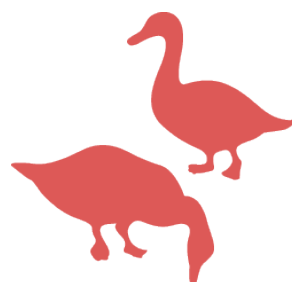
Festtagsmenü zum Muttertag

Süsskartoffelsüppchen
mit Zimt und Frühlingkräutern

Chateaubriand an Sauce Bernaise
serviert mit einer Sellerielauchtarte
und grünen Spargeln

Schoggi-Hanfbrownie
dazu eine eingelegte Birne, Birne-Melisse
Sorbet und Schoggizigarre gefüllt mit
Vanille-Mascarponecreme

Drei-Gänge-Menü CHF 80.00



Sonntagskarte zum Muttertag



Vorspeisen

Marmoriertes Solei im Nüsslisalatnest, ✓ mit eingelegten Spargelspitzen, Frühlingskräuter-Croûtons und Bärlauchdressing	CHF	17.00
Crémiges Spargelsüppchen ✓ mit Rahmhaube und Frühlingskräuter-Croûtons	CHF	14.00
Tatar vom gebeizten Alpenlachs und Apfel ✓ im Cornet, auf rohmariniertem Babyspinat, Balsamico-Kaviar und Nussbuttercrumble	CHF	18.00
Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	CHF	23.00

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Hüftli vom Frühjahrslamm mit Morchelpolenta, Frühlingsgemüse und Hollandaise-Espuma	CHF	46.00
Alpenlachsfilet in der Bärlauchkruste auf Babyspinat, Erbse und Spargelspitzen, neuen Kartoffeln und Senfemulsion	CHF	42.00
Bärlauch-Quarkknockerln ✓ auf weissem Donau-Spargel, Nussbuttercrumble, Frühlingskräutern und Sauce Hollandaise	CHF	38.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF	41.00

Desserts

Rosmarin-Cookie mit Bratapfelsorbet und weisser Schokoladenganache	CHF	13.00
Schoggi-Hanfbrownie mit eingelegter Birne, Birne-Melisse Sorbet, Schoggizigarre gefüllt mit Vanille-Mascarponecreme	CHF	16.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	CHF	12.00
Birne-Melisse Sauerrahm-Espresso Aprikose-Quark Bratapfel-Marzipan	je CHF	6.00