



Festtagsmenü zum Muttertag

Hausgebeizter Lachs an Honig-Senfsauce
mit marinierten Gurken und geröstetem Foccacia

Geschäumte Spargelsuppe
dazu Bärlauchöl und geröstete Mandeln

Caramelle vom geschmorten Lamm
serviert mit Erbsen und Minze



Rosa gebratener Kalbsrücken in Morchelrahm
mit Frühlingsgemüse, Morcheln und Schnittlauchstampf

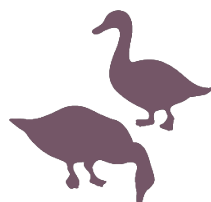
Pistazienmacaron
mit weisser Schokolade, Erdbeere und Rosé

Fünf-Gang-Menü

CHF 108.00

Vier-Gang-Menü ohne Suppe

CHF 98.00



Sonntagskarte zum Muttertag

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat ✓ mit karamellisierten Nüssen und Kräutercroûtons	CHF	13.00
Gemischter Salat mit grünem Spargel, Radieschen, ✓ marinierten Erbsen, karamellisierten Haselnüssen und jungem Blattsalat	CHF	17.00
Burrata mit Spargel, Romanasalat, gebeiztem Eigelb, ✓ Pinienkernen und Kerbel	CHF	19.00
Klare Morchelconsommé mit feinem Käsetäschli ✓ und Schnittlauch	CHF	16.00

Hauptgerichte

Tagliata vom knochengereiften Rindsentrecôte auf Caponatagemüse, mit gerösteten kleinen Kartoffeln, Sauce Romesco und mariniertem Rucola	CHF	54.00
Auf der Haut gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter auf jungem Spinat und geschmolzenen Tomaten, mit Weissweinsauce und neuen Kartoffeln	CHF	39.00
Angebratene Quarkpizokel ✓ mit Spargel-Tomatenragout, Taggiasca-Oliven und Bergkäse in Petersilien-Beurre blanc	CHF	34.00
Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeerkompott	CHF	47.00
Portion Spargel mit Sauce Hollandaise ✓ und kleinen Kartoffeln in Petersilienbutter mit Entrecôte	CHF	32.00
mit Forelle	CHF	54.00
mit Wiener Schnitzel	CHF	39.00
	CHF	47.00

Desserts

Hausgemachter heisser Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	13.00
Coupe Gansplatz Weisses Café- und Schokoladenglace mit hausgemachtem Eierlikör, geriebener Schokolade und Baumnusscrunch	CHF	13.00
Coupe Romanoff Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	CHF	12.00

Fleischherkunft: Kalb, Rind, Schwein: Schweiz. Rindsentrecôte und Forelle: EU

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST