



Festtagsmenü zum Muttertag

Semifreddo vom Rucola im Urdinkel-Chip
mit Apfelbalsamcrème und geschmolzener Tomate

Gebackenes Ei auf weissem Spargel
serviert mit Sauce béarnaise und mariniertem Salat

Geschäumte Kohlrabivelouté
dazu Knusper vom gebeizten Alpensaibling
und Schnittlauch

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Kartoffelterrine
auf buntem Frühlingsgemüse an Rieslingsauce

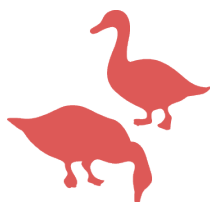
Macaron mit Erdbeeren und Rosen
dazu Mousse von weisser Schokolade

Fünf-Gang-Menü

CHF 93.00

Vier-Gang-Menü ohne Suppe

CHF 82.00



Sonntagskarte zum Muttertag



Vorspeisen

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Gebackenes Ei auf weissem Spargel, ✓ serviert mit Sauce béarnaise und mariniertem Salat | CHF | 17.00 |
| Spargelschaumsuppe mit Spargelspitzen, ✓ Gremolata und Brotchip | CHF | 14.00 |
| Hausgemachte Rindsbouillon mit bunten Gemüsestreifen, Kräutercrêpes und Liebstöckel | CHF | 16.00 |
| Carpaccio vom gebeizten Saibling mit Honig-Senfcrème, Kapern, Dill und Sauerrahm | CHF | 18.00 |

Hauptgerichte

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Tranchen vom Kalbsrücken und Kartoffelterrinen auf buntem Frühlingsgemüse an Rieslingsauce | CHF | 46.00 |
| Gebratener Zander mit Senfschaum, serviert mit grünem Spargel auf Kartoffelpüree und glasierten jungen Erbsen | CHF | 42.00 |
| Spargelrisotto mit glasierten Radiesli, ✓ dazu mariniertes Spargel und gereifter Parmesan | CHF | 38.00 |
| Bündner Cordon bleu vom Schwein mit Bündner Rohschinken und würzigem Bergkäse gefüllt, serviert mit glasiertem Saisongemüse und Pommes frites | CHF | 36.00 |

Desserts

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Macaron mit Erdbeere, Rose und Mousse von weisser Schokolade | CHF | 16.00 |
| Crème brûlée mit Waldmeister, Himbeere und Pistazie | CHF | 14.00 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce | CHF | 12.00 |
| Unsere Sorbets der Saison Himbeer-Rose Erdbeer-Rhabarber Amalfi Zitrone-Buttermilch Fior di latte-Waldmeister | je CHF | 6.00 |