

Menu 1

Wasabi-Pistazien Mousse
Wakamesalat auf Saibling-Tatar

Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse in Whisky-Speck-Mantel
Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und Saison-Gemüse

Absinthe Caramelköppli

65.00

Menu 2

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen
Sauce nach Wahl (franz. / ital. oder Hausdressing)

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln und Grillgemüse

Erdbeermousse auf Brownies
Waldbeeren-Sauce

55.00

Menu 3

Tomaten-Carpaccio mit Burrata
Basilikum-Pinienkernen-Dressing

Gazpacho mit gebratenen Black-Tiger-Crevetten

Kalbssteak auf gebratenen Pilzen mit Champagner-Sauce
Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

Tête de Moine mit Birnenchutney

95.00

Menu 4

Gemischter Salat
Sauce nach Wahl (franz. / ital. oder Hausdressing)

Fire and Ice
Vegane Karotten-Ingwer Suppe
mit Birnenchutney und Mango Sorbet

Kalbshalsbraten an Rosmarin-Jus
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Duo von Ragusa-Mousse
karamellierte Haselnüsse

80.00

Menu Vegetarisch

Tomaten-Carpaccio-mit Burrata
Basilikum-Pinienkernen-Dressing

Pastinaken-Safran-Suppe

Champagner-Risotto mit Tête de Moine
Pilzen und Grillgemüse

Absinthe Caramelköppli

60.00

50.00 ohne Suppe

Menu Vegan

Kräutersalat auf mariniertem «Seiden-Tofu» mit Tomaten
Vegane Mayonnaise

Fire and Ice

Vegane Karotten-Ingwer Suppe
mit Birnenschutney und Mango Sorbet

Vegane Frikadellen an Tomatensalsa mit Bratkartoffeln
Blattsalat-Bouquet

Veganer Schokokuchen Waldbeersauce
Kokosblaubeer-Glace

60.00

50.00 ohne Suppe

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt