

### Frühlings Menu 1

Amuse bouche



Bärlauch Cremesuppe mit sautierten Kaninchen Rücken Filets



Rosa gebratener Lammrücken an Thymian-Knoblauchjus mit Ratatouille Gemüse

und gebratenen Frühkartoffeln



Joghurt Mousse mit Mohn und Himbeeren



Friandises

CHF 69.—

### Frühlings Menu 2

Amouse bouche



Ziegenfrischkäsepraline im Rohschinkenmantel auf grünem Spargelsalat



Zart gebratene Maispoladen Brust an Bärlauch-Rahmsauce

mit Weisswein Risotto und sautierten Waldpilzen



Erdbeer Amaretti Quarkmousse



Friandises

CHF 72.—

### Frühlings Menu 3

Amuse Bouche



Kopfsalatherzen mit Roquefortdressing und Cranberries



Rinds Entrecote vom irländischen Weiderind mit Rotweinschalottenjus,

Rösti Krokette und frühlings Gemüse



Whisky Brombeeren mit Vanille-Mascarponecreme



Friandises

CHF 76.—

### Frühlings Menu 4

Amouse bouche



Hausgemachte Morchel Terrine mit lauwarmen Spargelsalat an Bärlauch Dressing



Karotten-Ingwer Suppe



Rosa gebratene Barberie-Entenbrust an Blutorangen-Thymianjus

mit Keniabohnen und Pommes Macaire



Braunes Schokoladenmousse mit pochierter Cassis Birne



Friandises

CHF 89.—

### **Sommer Menu 1**

Amuse bouche



Tuna Tatar mit frischen Kräutern, Limetten-Sauerrahm, Wachtel Ei und Seehasenrogen



Marinierte Perlhuhn Brust mit Orange und Thymian an

Weisswein Risotto mit sautierten Pfifferlingen



Erdbeer-Pfefferminz Salat mit Vanilleglace



Friandises

CHF 72.—

### **Sommer Menu 2**

Amouse bouche



Türmchen vom Büffelmozzarella mit Avocado und Tomate

an Balsamico Reduktion und Löwenzahnsalat



Rosa gebratener Kalbsrücken an Morchel Rahmsauce

mit Badischem Spargel und frischen Bandnudeln



Zweifarbige Schokoladenmousse mit Beeren



Friandies

CHF 76.—

### Sommer Menu 3

Amuse bouche



Grüner und weisser Spargel im Frischkäse-Crêpe Mantel mit hauchdünn geschnittenem

Serranoschinken, Wachtel Ei und Sommersalat an Balsamico-Vinaigrette



Iberico Schweinerücken am Knochen gebraten mit Pommery-Senf Sauce,

mediterranem Kartoffelstock und Keniabohnen



Erdbeer-Rhabarber Wähe mit Vanilleglace



Friandises

CHF 76.—

### Sommer Menu 4

Amuse bouche



„Vitello tonnato“

Dünn aufgeschnittener Kalbsrücken an Thunfischsauce, Kapernäpfel und kleinem Salatbouquet



Gazpacho Andaluz mit Avocado Püree und gebratener Black Tiger Riesencrevette



„Agri Natura“ Rindsfilet mit Sauce Choron, Kartoffel Soufflee und Jungem Gemüse



Rhabarber-Vanille Creme brulee



Friadises

CHF 92.—