

Menu 1

Amuse Bouche

Carpaccio vom Thunfisch mit Washabi Schaum & grüne Spargeln

Kabeljau auf Mango-Chutney in der Jaipur Curry Sauce

Kalbsschulterspitz mit Kräuterjus,
Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

Weisses Mousse au Chocolat mit Erdbeeren,
gebrannte Creme & gerührtes Eiskaffee

Menu CHF 115

Käse + CHF 18

Menu 2

Amuse Bouche

Variation vom hausgeräuchertem Schottischem BIO Lachs

Zanderfilet auf frischem Blattspinat in der Bärlauch- Sauce

Medaillon vom Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise,
Seeländergemüse & neue Bratkartoffeln

Erdbeer-Rhabarber Gratin mit Pistazien Mousse & Erdbeer Sorbet

Menu CHF 115

Käse + CHF 18

Menu 3

Amuse Bouche

Kaninchengelee mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet &
Meaux-Senf Schaum

Spargel-Creme Suppe mit hausgeräuchertem BIO Lachs

Swissprime Schweins-Racks mit Kräuterjus,
Seeländergemüse & Bäckerinnen-Kartoffeln

Weisses Mousse au Chocolat auf Erdbeersalat mit Sauerrahmeis

Menu CHF 105

Käse + CHF 18

Menu 4

Amuse Bouche

Rindsfilet Carpaccio mit Belperknolle,
Parmesan Mousse & grüne Spargeln

Saibling auf Kefenstreifen in der Safran-Saucen

Kalbs-Hohrücken mit Kräuterjus,
Seeländergemüse & neue Bratkartoffeln

Ill Flottant mit Mandeln auf Erdbeeren mit Vanille-Sauce,
Orangen-Espuma auf Rhabarber-Salat & Pistazien-Financier

Menu CHF 115

Käse + CHF 18

Menu 5

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Saibling im Joghurtgelee mit Spargeln &
Salat im Knusperkörnchen

Quark-Ravioli mit frischen Pilzen

Kaninchen-Rücken mit Kräuterjus,
Frühlingsgemüse & Kartoffel-Krapfen

Marinierte Erdbeeren & Rhabarber mit
Vanille-Eis & Meringue Schaum

Menu CHF 105

Käse + CHF 18

Menu 6

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Spargelterrinen mit hausgeräuchertem BIO Lachs Dill-Senf Sauce &
Blattsalate im Knuspermantel

Koruma Krevetten auf Quarkravioli mit Tamarinden Sauce

Challans Entenbrust auf Sojasprossen & Kefenstreifen mit
Sesam- Reis

Quark-Mousse mit Saisonalem Früchegratin & Himbeere Sorbet

Menu CHF 115

Käse + CHF 18