

Menu 1

Amuse Bouche

Carpaccio vom Saibling mit Avocadopinienkernen &
Salat im Knuspermantel

Kabeljau auf Mango-Chutney mit Jaipur-Curry-Sauce

Kalbsschulter-Spitz mit Kräuterjus,
Rotkraut & Bratkartoffeln

Apfelvariation mit hausgemachtem Honig-Eis

Menu CHF. 115

Käse + CHF. 18

Menu 2

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Variation vom hausgeräuchertem Schottischem BIO Lachs

Zanderfilet in der Zitronensauce auf frischen Blattspinat

Medaillons vom Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise,
Seeländergemüse & Kartoffel-Gratin

Lebkuchen- Mousse, Gebrannte-Creme, Gerührtes-Eiskaffee

Menu CHF. 115

Käse + CHF. 18

Menu 3

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Kaninchengelee mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet &
Meaux-Senf Schaum

Kürbis-Suppe mit Koruma-Krevetten

Swissprime Schweins-Racks mit Kräuterjus,
Rotkraut, Rahmwirsing & Kartoffel-Gratin

Saisonalere Früchte-Gratin mit hausgemachtem Sorbet

Menu CHF. 105

Käse + CHF. 18

Menu 4

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Carpaccio vom Rindsfilet mit Belper-Knolle & Parmesan-Mousse

Saibling auf Spinat mit Safran-Sauce & Gemüse-Perlen

Kalbs-Hohrücken mit Kräuterjus,
Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

Ille Flottante mit Mandeln auf Exotischen Früchten mit Vanille-Sauce,
Orangen-Espuma auf Exotischen Früchten & Pistazien-Financier

Menu CHF. 115

Käse + CHF. 18

Menu 5

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Saibling im Joghurt-Gelee mit Tomaten-Vinaigrette & Kräuter-Salat

Quark-Ravioli mit Pilzen

Hirschschmorbraten mit Wildgarnitur & Spätzli

Mousse au Chocolat im Milchkännchen

Menu CHF. 105

Käse + CHF. 18

Menu 6

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Forellentartar mit Guacamole & Salat im Knuspermantel

Koruma-Krevette auf Quarkravioli mit Tamarinden-Sauce

"Challans" Entenbrust mit Gewürz-Jus auf Schwarzwurzeln & Schupf Nudeln

Quark-Mousse mit saisonalem Früchte-Gratin & Sorbet

Menu CHF. 115

Käse + CHF. 18