

Menu 1

Amuse Bouche

Carpaccio vom Lachs mit Avocadopinienkernen &
Salat im Knuspermantel

Kabeljau auf Mango-Chutney mit Jaipur-Curry-Sauce

Kalbsschulter-Spitz mit Weihnächtlichen- Gewürzen
Rotkraut & Kartoffel-Mousseline

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 frischem 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-Cremesuppe 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

Rindsfilet-Carpaccio mit Belperknolle & Parmesan-Mousse

Saibling auf frischem Blattspinat in der Safran-Sauce mit Gemüseperlen

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 Joghurtgelee mit Tomaten Vinaigrette & Kräutersalat

Quark Ravioli mit frischen Pilzen

Hirschbraten auf Rahmwirsing mit Rotkraut, Kastanien &
Kartoffel-Mousseline

Mousse au Chocolat im Milchkännchen

Menu CHF. 105

Käse + CHF. 18

Menu 6

(Hauptgang ab 10 Personen)

Amuse Bouche

Forellentartar mit Avocado Guacamole & Salat im Knuspermantel

Koruma Krevetten auf Quark Ravioli mit Tamarinden Sauce

Challans Entenbrust mit Gewürzjus auf
Schwarzwurzeln mit Schupf Nudeln

Quark-Mousse mit Saisonalen Früchte Gratin & Schokolade Sorbet

Menu CHF. 115

Käse + CHF. 18