

Frühlingsgefühle

Version I:

Feines Rauchlachs-Carpaccio an Zwiebelsprossen-Vinaigrette
mit hausgemachter Focaccia

Klare Tomatenkraftbrühe
mit hausgemachtem Basilikum-Spargel-Raviolo

Saftiger Kalbsbraten an Pommerysenfsauce
hausgemachte Kräuter-Tagliatelle und farbiges Frühlingsgemüse

Hausgemachtes Limetten-Honig-Parfait mit lauwarmem Ananas-Confit

Menu total – 4 Gang:	CHF 69.00
Menu ohne Suppe – 3 Gang:	CHF 57.50
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF 52.50

Version II:

Hausgemachte Ratatouille-Terrine
mit luftigem Basilikumschaum auf marinierten Gemüsen

Spargelcremesuppe
mit Klösschen von der geräucherten Forelle und vom Kerbel

Schweinsfilet-Medallions an kräftigem Olivenjus
hausgemachte Bärlauch-Gnocchis und glasierte Mini-Karotten

Gluschtiges Panna Cotta
mit einem erfrischenden Erdbeer-Pfefferminzsalat

Menu total – 4 Gang:	CHF 69.50
Menu ohne Suppe – 3 Gang:	CHF 59.50
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF 56.50

Version III:

Zweifarbige Spargelmousse mit Tomaten-Basilikum-Ragout
auf geröstetem Hausbrot, Kräuter-Salatbouquet an Balsamico-Honigdressing

Bärlauchcremesuppe
mit Mascarpone verfeinert dazu ein würziges Zucchetti-Crostino

Zarter Kalbshochrücken am Stück gegart an kräftigem Portweinjus
Weissweinsrisotto und Frühlingsgemüse

Kaltes Rhabarbersüppchen mit Mandelkrokantglace

Menu total – 4 Gang:	CHF 79.00
Menu ohne Suppe - 3 Gang:	CHF 67.50
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF 64.50

Version IV:

Zweifarbige, andalusische Gemüsecremesuppe
mit confiertem, jungem Knoblauch und Limetten-Crème-Fraîche

Zürichsee-Felchenfilet begleitet von einer luftigen Tomatensauce
auf Spargelrisotto mit knusprigem Zucchettistroh

Zarte Rindsfilet-Tranchen mit einer Kräuter-Kruste gegart auf Morcheljus
Speck-Kartoffeln und mediterranes Gemüsebouquet

Feines Schoggimousse aus Valrhona-Couverture
mit frischen Erdbeeren und grünem Pfeffer-Mascarpone

Menu total 4 Gang:	CHF 82.50
Menu ohne Suppe - 3 Gang:	CHF 79.50
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF 65.50

Alle Preise sind inkl. 8% MwSt.