

MENÜS "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

Vom 15. Bis 28. April

Salat mit mariniertes Forelle

Entrecote vom Rind, hausgemachte Butter
Gemüse des Tages
Kartoffeln mit Gewürzen

Erdbeersuppe mit Zitronenmelisse

Vom 29. April bis 12. Mai

Weisser Spargel und Rohschinken

Saibling, Sauerampfer-Creme
Erbsenpüree und Gemüsereis

Tiramisu mit roten Beeren

Vom 13. Mai bis 26. Mai

Gemischter Salat
Röllchen mit geräuchertem
Lachs und Avocado

Schweinefilet, Pilz-Sauce
Gratin, gemüse des Tages

Rhabarber-Crumble
Koriander-Creme

Vom 27. Mai bis 9. Juni

Burrata und Tatar mit grünem
Spargel und Haselnüsse

Kohlfisch-Filet, Karotten-Ingwer-Jus
Gries mit jungem Gemüse

Creme mit Pfirsich und
knuspriges Gebäck



Vom 10. bis 23. Juni

Saibling-Carpaccio, Vierge-Sauce
Pickles

Rinderroulade mit Rukola, Tomaten
Mousseline mit Estragon

Erdbeercreme auf
einem Mandelgebäck

MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 Jahre)

Gegrilltes Hähnchenfilet, Ofenkartoffeln und Kräutersud **20.00**
Kleiner Meringue, Greyerzer-Doppelrahm
Raisinée-Coulis oder Eis

Oder

Ein halbes Menü «Fine Fourchette» **29.00**





Vom 19. August bis
1. September

Carpaccio vom Rind
Rukola und Parmesan

Risotto mit Muscheln
Gemüsepfanne

Weisse Ganache
mit Verbene und Himbeeren

Vom 2. bis 15. September

Hirsch-Carpaccio
Rote Zwiebel-Confit und Porto-Gelee

Geschmortes Rind nach Art
meines Grossvaters
Cremige Polenta und Gemüse der Saison

Creme mit Weinbergpfirsichen
Lavendel auf bretonischem Gebäck

MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 Jahre)

Gegrilltes Hähnchenfilet, Ofenkartoffeln und Kräutersud
Kleiner Meringue, Greyerzer-Doppelrahm
Raisinée-Coulis oder Eis

20.00

Oder

Ein halbes Menü «Fine Fourchette»

29.00



MENÜS "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

Vom 16. bis 29. September

Tataki vom Rind
Vinaigrette mit Kräutern
Birnen-Chutney

Doradenfilet, Rotweinsaft
Lauch-Fondue und Reis mit Zitrusfrüchten

Crème mit Maronen
Gebäck mit Tonkabohne

Vom 30. September bis
6. Oktober

Pilzpfännchen

Hirschfilet, Pfeffersauce
Spätzle und Gemüse

Weisse Ganache mit Ingwer
auf einem Feuillantini

Vom 7. bis 20. Oktober

Fasan-Terrine, Apfel-Chutney
Bauernbrot

Saibling-Filet
Risotto mit Zucchini und Fisch-Jus

Feigenpfanne mit Honig
Vanille-Eis

MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 Jahre)

Gegrilltes Hähnchenfilet,
Ofenkartoffeln und Kräutersud
Kleiner Meringue, Greyerzer-Doppelrahm
Raisinée-Coulis oder Eis

20.00

Oder

Ein halbes Menü «Fine Fourchette»

29.00

