

# **Menüvorschläge Frühling**

*( bis ca. Mitte Juni )*

## **Menüvorschlag 1**

***Bunt gemischter Frühlingssalat mit Sprossen***

*&&&*

***Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Croutons***

*&&&*

***Brust und Keule von der Freilandpoularde an Kräuterjus auf  
Kartoffel-Kressepüree und buntem Frühlingsgemüse***

*&&&*

***Marinierte Erdbeeren mit Limonen-Sauerrahmmousse***

*Menü Komplett Fr 62.00  
Menü ohne Suppe Fr 53.00*

## **Menüvorschlag 2**

***Crepes-Tarte von hausgebeizter Lachsforelle und Kresse mousse auf  
kleinem Salatarrangement***

*&&&*

***Zweifarbige Spargelcremesuppe mit Mandelrahm***

*&&&*

***Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce  
Bärlauch-Papardelle und buntes Marktgemüse***

*&&&*

***Schokoladen-Erdbeervariation „ Kreuz „***

*Menü Komplett Fr 89.00  
Menü ohne Vorspeise Fr 72.00*

## **Menüvorschlag 3**

**Mediterrane Gemüseterrine mit kleinem Salatarrangement  
und Basilikum-Sauerrahmsauce**

&&&

**Bärlauchschaumsuppe mit Poulet-Spiesschen**

&&&

**Im Brioche-Kräutermantel gebratenes Pangasiusfilet auf  
Cippolotti-Ragout**

&&&

**Schweinsfilet-Medaillons mit Salbei und Parmaschinken gebraten auf  
Spargelrisotto und buntem Frühlingsgemüse**

&&&

**Erdbeer-Tartelette mit Rhabarberkompott und Vanilleglace**

Menü Komplett Fr 98.00  
Menü ohne Fisch Fr 82.00

## **Menüvorschlag 4**

**Ricotta-Morchelterrine auf buntem Spargelsalat  
und Portulak-Salat**

&&&

**Cremesuppe von Frühlingszwiebeln mit Sesam-Blätterteiggebäck**

&&&

**Duo von Lachsforelle und Zanderfilet im Mangoldblatt auf  
Venere-Risotto und Pak Choi**

&&&

**Grilliertes SQB- Rindsentrecôte an Bärlauchjus mit  
neuen Kartoffeln und buntem Marktgemüse**

&&&

**Sorbet-Karussell mit frischen Früchten**

Menü Komplett Fr 108.00  
Menü ohne Fisch Fr 87.00