

Sommergerichte

Von Juni bis Anfangs September

Kalte Vorspeisen

Salatarrangement mit bunten Melonenkugeln und Parmaschinken

Fr 17.00

Mediterrane Gemüseterrine mit warmem Ziegenkäse und kleinem Salatarrangement

Fr 17.00

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und mediterranem Gemüse

Fr 18.00

Sommerliches Salatarrangement mit gebratenen Riesencrevetten und Avocados

Fr 24.00

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Tandoori mariniert an Trüffel-Vinaigrette und gehobeltem Sbrinz

Fr 28.00

Suppen

Gazpacho mit Oliven-Crostini

Fr 11.00

Melonenkaltschale mit Portwein-Granite

Fr 11.00

Brunnenkressesuppe mit Lammcarpaccio

Fr 12.00

Maiscremesuppe mit geräucherter Entenbrust

Fr 12.00

Vegetarische Gerichte

Mit Ricotta gefüllte Chicoree-Rolle auf gebratenem Gemüse und Cous Cous-Türmchen

Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

Blätterteig-Kissen mit frischen Pfifferlingen gefüllt auf sautiertem Blattspinat mit Pinienkernen

Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00



Fischgerichte

*Im Sonnenblumenkernenmantel gebratene Felchenfilets auf
Kräuter-Fettuccine und glacierte Kirschtomaten
Fr 36.00 / Vorspeisenportion Fr 21.00*

*Spiesschen von Jakobsmuschel und Riesencrevetten an Zitronengrasschaum auf
Venere-Risotto und Pak Choi-Gemüse
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Poulardenbrust an Curryschaumsauce mit
Basmatireis und frischen Früchten garniert
Fr 29.00*

*Rindshuftsteak an Kräuterschaumsauce mit
Folienkartoffeln und Tessiner Gemüse
Fr 36.00*

*Rosa gebratene Challans-Entenbrust an Honig-Kräuterjus mit
Papardelle und Coco-Bohngemüse
Fr 41.00*

*Kalbs-Medaillons unter der Pfifferlingskruste auf
Weissweinsrisotto und buntem Marktgemüse
Fr 43.00*

*Rosa gebratenes Sommerbockfilet aus der Region an Holunderblütenjus mit
Kräuter-Quarkspätzli und Patisson-Kefengemüse
Fr 52.00*

Süssspeisen

*Jalousie von Aprikosen auf seinem Kompott und mit Himbeersorbet
Fr 15.00*

*Weisses Mocca-Mousse auf Kirschen-Kompott
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

