

# Gnussmenu im Mai

Leichte Fenchel-Mandel-Suppe  
mit gerösteten Mandeln, Mandelmilch und Mandelschaum

\*\*\*\*\*

Knuspriges Zucchini-Tartelette mit Oregano  
Sbrinz und süss-scharfen Schmortomaten

\*\*\*\*\*

Swiss Alpine Rauchlachsrose (Vegi: Spargel-Panna Cotta)  
auf lauwarmem Kartoffel-Spargel-Salat an Senfsauce

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Zitronengras-Kokos-Parfait  
mit Rum und Rhabarber

\*\*\*\*\*

Zarte Kalbschnitzel an Morchelrahmsauce  
serviert auf dem Spargelstern mit hausgemachten Käsekroketten  
oder

Gedämpftes Zanderfilet an Rosmarinrahmsauce  
serviert mit Gersotto und geschmorten Mairüben  
oder

Frühlings-Tortilla mit Spargeln, Erbsen, Frühlingszwiebeln und Spinat  
auf leichtem Couscoussalat mit Rhabarbersauce

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Cremeschnitte  
mit Erdbeeren, Holunder und Pistazien

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Tartelette	- 8.50
ohne Rauchlachs/Panna Cotta	- 15.50
ohne Parfait	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.  
Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

## Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Hauptgang	Singular 1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60