

Gnussmenu im Juni

Rucolacremesuppe
mit Sauerrahm, Artischocken und Oliven

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Peperoni
auf kleiner Tomaten-Variation mit Basilikum

In Limetten gebeizter Swiss Alpine Lachs (Vegi: Frühlingsrolle)
auf lauwarmem Glasnudelsalat mit Sesam

Erfrischender Erdbeer-Verveine-Salat
mit Riesling-Holunder-Granita

Zartes Flanksteak mit Chimichurrisauce
serviert mit Zitronen-Radiatori, Sbrinz und Antipastigemüse
oder

Gebratener Wolfsbarsch an Zitronensalsa mit Thymian
serviert auf Dörrtomatenrisotto und Peperonata
oder

Hausgemachte Spargel-Estragon-Cannelloni
an Creme fraîche Sauce und Belper Knolle

Himbeer-Cheesecake-Schnitte
mit Zitronenmelissensorbet und Szechuanpfeffer

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Blüte	- 8.50
ohne Lachs/Frühlingsrolle	- 15.50
ohne Granita	- 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