

Gnussmenu März

Pastinakencremesuppe mit gepickelten Enoki Pilzen
scharfer Brunnenkressecreme und Pinien

Elfinger Ziegenfrischkäsemousse mit Federkohlchips
caramelisierten Haselnüssen und Bergführerbrot

Marinierte und gebratene Rheinfelder Riesenkrevetten
serviert auf Bärlauchrisotto mit Dörrtomaten (Vegi: Ei im Knuspermantel)

Erfrischendes Rüebli-Blutorangen-Sorbet
mit Zitronenverveine

Zartes Kalbssteak an Senfrahmsauce
serviert auf Rahmspinat und hausgemachten Kartoffelkroketten
oder

Gebratene Seeteufelmedaillons an Zitronengrassauce
serviert mit Süsskartoffelstampf und Kohlrabi
oder

Hausgemachte Safranbugatini mit Mönchsbart
gebratenen Kräuterseitlingen und Stracciatella di Burrata

Schoggi-Joghurtköpfli
mit Mandarinsorbet und Amaranthcrumble

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Ziegenkäse	- 8.50
ohne Krevetten	- 15.50
ohne Sorbet	- 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