

Gnussmenu Mai

Unser Mai-Menu bieten wir bis zum 04. Juni an.

Asiatisch abgeschmeckte Gemüsebrühe
mit knuspriger Frühlingsrolle

Weisser Spargelschaum mit Honig-Rhabarbern
Mesclun-Salat und Salzmandeln

Hausgemachte Zanderknusperli an Kräuter-Remoulade
serviert auf cremigen Safrankohlrabi mit süss-scharfen Cherrytomaten
(Vegi: Käse-Arancini)

Erfrischendes Erdbeer-Schaumwein-Sorbet
mit wildem Andaliman Pfeffer

Zarte Kalbsschnitzel an Marsalasauc
serviert auf dem Spargelstern mit Radiatori
oder
Gedämpfte Forellen-Röllchen an Sauce Hollandaise
serviert mit Tomaten-Gersotto und Broccoli
oder
Hausgemachte Spargelravioli
cremige Morchelsauce mit frischen Erbsen und Belperknolle

Luftiges Vanillemousse mit Nespoleagoût
und hausgemachter Pistazienglace

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Spargelschaum	- 8.50
ohne Zanderknusperli	- 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	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.10
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	10.60



Aus dem Genuss-Menu

Gerne dürfen Sie auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen

Asiatisch abgeschmeckte Gemüsebrühe mit knuspriger Frühlingsrolle	12.50
Weisser Spargelschaum mit Honig-Rhabarbern Mesclun-Salat und Salzmandeln	14.50
Hausgemachte Zanderknusperli an Kräuter-Remoulade serviert auf cremigen Safrankohlrabi mit süss-scharfen Cherrytomaten (Vegi: Käse-Arancini)	21.50
Erfrischendes Erdbeer-Schaumwein-Sorbet mit wildem Andaliman Pfeffer	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Spargelcremesuppe mit Spargelstückli	12.50
Bunter Frühlingssalat mit Spargeln und Rapssamen	16.50
Gemischter Saisonsalat mit Rübli-, Rettich- und Kohlrabi-Salat an Haus-Dressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen	 regio garantie 13.50
Swiss Alpine Lachstatar mit Limette, Sesam und Ingwer dazu knackige Radieschen, Sauerrahmcreme Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	23.00
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie 23.00

Hauptgerichte

Fleisch

Kalbscordonbleu
gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken
serviert mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse



39.50

Rindsfilet an Whisky-Sauce
serviert mit Röstikroketten und Frühlingsgemüse



Julia 160 g 44.50
Romeo 200 g 49.50

Zartes Lammrückenstück unter der Kräuterkruste an Rotweinsauce
serviert mit Tomaten-Gersotto und Spargeln 42.50

Knuspriges Backhendl, dazu Preiselbeer-Konfit und Kräuter-Remoulade
serviert mit Rosmarinkartoffel und Spargeln 39.50

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Basmatireis und Erdnüssen
hausgemachten Frühlingsrollen und Sweetchili-Sauce 34.50

Spargeln mit Sauce Hollandaise 34.50
serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Stunden-Ei
mit Schwarzwälder Rauchschinken + 6.00
mit gedämpften Forellen-Röllchen + 6.00

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites



29.50

Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce
serviert mit Rosmarinkartoffeln



28.50

Rindstatar «Klassisch», rassig
mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter
mit einer Beilage Pommes Frites



34.50
+5.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet: Schweiz
- Lamm: Australien
- Forelle und Rauchschinken: Schwarzwald
- Zander: Litauen
- Wir gebrauchen badische weisse Spargeln
- Unsere Grünspargeln kommen aus Bözen
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Erdbeerparfait mit frischen Rhabarbern und Zitronenmelisse	14.50
Luftiges Vanillemousse mit Nespoleragoût und hausgemachter Pistazienglace	16.50
«Erdbeer-Gschlabber» frische Erdbeeren mit Mascarponecreme, Minze und Rhabarberkompott, alles fein verschlabbert, mit einer Kugel Zitronensorbet	15.50
Warmer Erdbeer-Rhabarber Gratin mit einer Kugel Vanilleglace	16.50

Wir bringen Ihnen gerne unsere Glace Karte mit den natürlichen Aromen von Mövenpick und einer schönen Auswahl an Coupes-Kreationen.