

# Gnussmenu Mai

Unser Mai-Menu bieten wir vom 1. Mai bis 26. Mai an.

Frische Gartenerbsensuppe mit Morcheln  
Pumpnickel und Wildkräuterkäse

\*\*\*\*\*

Herzhafter Windbeutel gefüllt mit Elfinger Ziegenfrischkäsemousse  
begleitet von bunten Rüeblen und caramelisierten Baumnüssen

\*\*\*\*\*

Gebratene Eglifilets mit Dörrtomaten-Pinien-Vinaigrette  
serviert auf gratinierten Spargeln  
(Vegetarisch mit mariniertem Tofu)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Stachelbeeren-Sorbet  
mit dunkler Schokolade

\*\*\*\*\*

Rindsfiletwürfel Stroganoff  
serviert mit hausgemachten Bandnudeln  
oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen und geröstetem Raps  
serviert auf Safran-Fenchel mit Rosmarinkartoffeln  
oder

Hausgemachte Gnocchi mit Mönchsbart, Broccoli  
und Seitlingen an Rosmarincremesauce mit einem pochierten Ei

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Erdbeer-Holundertörtli  
mit Amaretti-Knusper-Boden

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Windbeutel	- 8.50
ohne Eglifilets/Tofu	- 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	Cuvée de la Poste, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.30
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	10.60