

# Gnussmenu März

Unser März-Menu bieten wir vom 05. bis 30. März an.

Süsskartoffelsuppe mit getrockneten Tomaten  
und Bärlauch-Frischkäse-Windbeutel

\*\*\*\*\*

Kleines Mais-Taco mit Rotkabis, Kürbis-Creme Fraîche, Peperoncini  
caramelisierten Kürbiskernen, Sbrinz und knusprigem Tofu

\*\*\*\*\*

Swiss Alpine Lachstatar mit Rettich  
Ingwer, Schweizer Sojasauce und einem Dampfbrötchen  
(Vegetarisch mit Gemüse-Okara-Tatar)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Birnen-Buttermilch-Sorbet  
mit Thymian und Baumnuss

\*\*\*\*\*

Zartes Kalbgeschnetztes an Rahmsauce mit Spinat und Artischocken  
serviert mit Randen-Nudeln

oder

Zanderfilet im Kartoffelmantel  
serviert mit Rahmspinat und Topinambur

oder

Bunter Linseneintopf mit pikanter Tomatensauce  
Stundenei und Portulak-Salat

\*\*\*\*\*

Weisses Cafémousse auf Bananenbrot  
Salzcaramel und Bananenglace

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 108	CHF 105	CHF 100

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Taco	- 10.50
ohne Tatar	- 17.00
ohne Sorbet	- 3.50
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	Freisamer, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.60
Zum Hauptgang	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60