

Gnussmenu April

Unser April-Menu bieten wir vom 02. bis 26. April an.

Kräutersüppchen mit Quinoa
und fermentiertem Rhabarber

Blumenkohlflan mit Mönchsbart
geröstetem Raps und Haselnuss

Jakobsmuschel an einer frischen Kräuter-Vinaigrette
serviert mit gebratenen Spargeln
(Vegetarisch mit einem Stundenei)

Zitronen-Kohlrabi-Sorbet
mit Salzzitronen und einem Hauch Holunder

Zartes Flat Iron vom Rind an BBQ-Sauce
serviert mit Kartoffel-Wedges und Rüebl-Variation
oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Oliven
serviert mit Frühlingszwiebeln und Dörrtomaten-Fregola Sarda
oder

Morchel-Knödel serviert mit vegetarischer Rotweinsauce
und einer geschmorten Lattich-Gemüse-Roulade

Joghurt-Bayerische Creme mit Rhabarber
und caramelisierter weisser Schokoladenglace

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 108	CHF 105	CHF 100

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Flan	- 10.50
ohne Muschel/Stundenei	- 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	Riesling Silvaner, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 5.80
Zum Hauptgang	Diolinoir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
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

Kräutersüppchen mit Quinoa und fermentiertem Rhabarber	14.50
Blumenkohlflan mit Mönchsbart geröstetem Raps und Haselnuss	16.50
Jakobsmuschel an einer frischen Kräuter-Vinaigrette serviert mit gebratenen Spargeln (Vegi: mit einem Stundenei)	23.00
Zitronen-Kohlrabi-Sorbet mit Salzzitronen und einem Hauch Holunder	9.50
Fleisch-Hauptgang	44.50
Fisch-Hauptgang	41.50
Vegetarischer Hauptgang	36.50



Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal



Saisonaler Blattsalat mit Ei Radieschen und Hausdressing	 regio- garantie	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Rübli-, Kohlrabi- und Randensalat gerösteten Kernen und Rhabarber-Dressing		13.50
Kleines Mais-Taco mit Rotkabis, Kürbis-Creme Fraîche, Peperoncini caramelisierten Kürbiskernen, Sbrinz und knusprigem Tofu		16.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio- garantie	24.00

Hauptgerichte

Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 regio garantie		41.50
Rindsfilet an Rotweinsauce serviert mit Kartoffel-Wedges und Saisongemüse	 regio garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	46.50 51.50
Zartes Lammrückenstück unter der Bärlauch-Kruste an Rotweinsauce serviert mit Nudeln und Rüebl-Variation			43.50
Zarter Rindsschmorbraten vom Bözer Delli-Rind serviert mit Kartoffelstock und Randen			42.50

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce			36.50
Bunter Linseneintopf mit pikanter Tomatensauce Stundenei und Portulak-Salat	 regio garantie		36.50
Gemüse-Okara-Tatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			36.50 +7.00

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 regio garantie		36.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 regio garantie		32.50
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit frischen Champignons serviert mit hausgemachten Nudeln			36.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	  regio garantie		38.50 +7.00

Desserts, zum gluschtig mache

Joghurt-Bayerische Creme mit Rhabarber und caramelisierter weisser Schokoladenglace	16.50
Weisses Cafémousse auf Bananenbrot mit Salzcaramel und Bananenglace	16.50
Meringue-Parfait mit Buttermilch-Espuma und eingelegten schwarzen Baumüssen	14.50
Käseteller aus dem „Jumiversum“ mit Früchtebrot und hausgemachten Garnituren	16.50

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

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch: Schweiz
- Schmorbraten: Rind von der Delli-Ranch Bözen
- Lammrücken: Australien
- Wolfsbarsch: Griechenland
- Jakobsmuschel: Niederlande
- Shoyu Soja-Sauce: Brauerei Ferment, Basel. Aus Schweizer Zutaten hergestellt in der Schweiz
- Okara: hausgemacht aus Schweizer Bio-Sojabohnen, Nebenprodukt der Tofu-Herstellung
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Brot, Brötchen, Gipfeli, Nussgipfel: Kreuzbäckerei, Stans
- Gemüse/Salat: von der Familie Käser aus Birmenstorf und von Max Schwarz AG, Villigen
- Spargeln: Europa
- Käse: vom «Jumiversum», Boll CH
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Gerösteter Raps: Familie Höhn, Gulmenhof, Wädenswil
- Stroh-Trinkhalme: Getreidedeko Künzi, Maschwanden



Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.