

# 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