

Gnussmenu Mai

Unser Mai-Menu bieten wir vom 30. April bis 18. Mai an.

Spargelcremesüppchen
mit Spargelstückli und einem Arancini

Frischkäse-Portulak-Schaummousse
mit knackigem Frühlingsgemüse und Kernen-Kracker

Zanderknusperli mit Estragon-Mayonnaise
serviert mit einem knackigen Gurken-Salat
(Vegetarisch mit Austernseitling-Knusperli)

Erfrischendes Erdbeer-Kombucha-Sorbet
mit einer Note Basilikum

Zartes Kalbssteak an Marsalasaucе mit getrockneten Tomaten
serviert auf dem Spargelstern mit Spinatknöpfli
oder

Pochiertes SwissAlpine Lachsfilet an Sauce Hollandaise
serviert mit Rosmarinkartoffeln, Spargeln und Schmortomätchen
oder

Hausgemachte Gnocchi
mit Kohlrabi, Spinat, Cherrytomaten und Burrata
an Frischkäsesauce mit marinierten Kräutern

Schokoladen-Éclair gefüllt mit Erdbeeren
Haselnusskrokant und Rhabarber-Holunderblüten-Sorbet

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 108	CHF 105	CHF 100

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Mousse	- 10.50
ohne Zander/Austernseitling	- 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	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Hauptgang	Syrah, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60