

# 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



# Aus dem Genuss-Menu

Gerne dürfen Sie auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen

Spargelcremesüppchen mit Spargelstückli und einem Arancini	14.50
Frischkäse-Portulak-Schaummousse mit knackigem Frühlingsgemüse und Kernen-Kracker	16.50
Zanderknusperli mit Estragon-Mayonnaise serviert mit einem knackigen Gurken-Salat (Vegetarisch mit Austernseitling-Knusperli)	23.00
Erfrischendes Erdbeer-Kombucha-Sorbet mit einer Note Basilikum	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	 <b>regio-</b> garantie	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Rüebl-, Kohlrabi- und Randensalat gerösteten Kernen und Rhabarber-Dressing		13.50
Gebratene Spargeln mit frischen Kräutern Kräutercreme, Haselnuss und Rauchschenken		18.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 <b>regio-</b> garantie	24.00

# Hauptgerichte

## Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 <b>regio</b> garantie	41.50
Rindsfilet an Sauce Hollandaise serviert mit Pommes Frites und Spargeln	Julia 160 g Romeo 200 g	51.50 56.50
Zartes Lammrückenstück unter der Sbrinz-Kruste mit Rotweinsauce serviert mit Spinatknöpfli und Rüebl-Variation		43.50
Knuspriges Backhendl mit Rauchpaprikaketchup und Preiselbeeren serviert mit Rosmarinkartoffeln und Spargeln		41.50

## Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce		36.50
Spargeln an Sauce Hollandaise serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Stunden-Ei mit Rauchschinken		36.50 + 6.00
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	 <b>regio</b> garantie	36.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Rosmarinkartoffeln	 <b>regio</b> 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	  <b>regio</b> garantie	38.50 +7.00

## Desserts, zum gluschtig mache

Schokoladen-Éclair gefüllt mit Erdbeeren Haselnusskrokant und Rhabarber-Holunderblüten-Sorbet	16.50
Joghurt-Bayerische Creme mit Rhabarber und caramelisierter weisser Schokoladenglace	16.50
«Erdbeer-Gschlabber» frische Erdbeeren mit Mascarponecreme, Minze und Rhabarberkompott, alles fein verschlabbert, mit einer Kugel Rhabarbersorbet	15.50
Warmer Erdbeer-Rhabarber Gratin mit einer Kugel Vanilleglace	16.50
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
- Lammrücken: Australien
- Zander: Estland
- SwissAlpine Lachs: Lostallo, Schweiz
- Grüne Spargeln: Bözen
- Weisse Spargeln: Baden, Deutschland
- Rauchschinken: Schwarzwald DE
- 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
- Käse: vom «Jumiversum», Boll CH
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Stroh-Trinkhalme: Getreidedeko Künzi, Maschwanden

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

