

Januar-März

Menü 1

Selleriecremesuppe mit Kartoffelstroh

Kalbsbraten mit Pfeffersauce, Spätzle und Wirz

Vegi

Käsespätzle mit gebratenen Pilzen, Wirz und Baumnüssen

Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF 65.00

Menü 2

Geräucherte Entenbrust mit Rotkabis, Orangenkonfit und Pekannüssen

Vegi

Marinierter Kürbis mit Rotkabis, Orangenkonfit und Pekannüssen

Rindsfilet mit Selleriepüree, Rosenkohl und Cranberries

Vegi

Waldpilzstrudel mit Selleriepüree, Rosenkohl und Cranberries

Tonkabohnen Creme Brûlée mit Cassissorbet

CHF 90.00

April-Juni

Menü 1

Spargelcremesuppe mit Kräuteröl

Kräuterschwein Kotelette mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Vegi

Getrüffelte Tagliatelle mit Pecorinoschaum, gebeiztem Eigelb und Haselnüssen

Cheesecake mit Ananas und Pistazien

CHF 65.00

Menü 2

Mini Burrata mit bunten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Bisonentrecote mit Pfeffersauce, Kartoffelpüree und Ur Karotten

Vegi

Spargelragout mit Kartoffelpüree und Oliven

Blondie mit Fior di Latte Glace und Himbeeren

CHF 85.00

Juli-September

Menü 1

Weisse Tomatencremesuppe mit Croutons und Kräuter

Rindsentrecote mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse

Vegi

Rollgerstenrisotto mit Broccoli, Champignons und Radieschen

Weisses Schokoladenmousse mit Ananas und Mandeln

CHF 65.00

Menü 2

Sommersalat mit Cherrytomaten, Mini Mozzarella und
Pinienkernvinaigrette

Kalbsfilet mit Kartoffelterrinen, Karottengemüse und Pfifferlingen

Vegi

Gnocchi mit Kräutersauce, gegrillter Peperoni, Zucchetti und
Ziegenkäse

Beerenmousse mit Vanillesauce und Haselnüssen

CHF 85.00

Oktober-Dezember

Menü 1

Kürbiscremesuppe mit Chiliöl

Wildschwein Entrecote mit Maronicreme, Rosenkohl, Kräuterseitlinge und Preiselbeeren

Vegi

Buchweizenrisotto mit Rosenkohl, Kräuterseitlingen und Preiselbeeren

Schokoladenkuchen mit Mandelglace und Orangenkonfit

CHF 65.00

Menü 2

Kalbstatar mit eingelegtem Gemüse, Eigelbcreme und Kräutersalat

Vegi

Karottentatar mit Harissa, Hummus und Kräutersalat

Hirschfilet mit Waldpilz Polenta, Spitzkabis und Holunderbeeren

Vegi

Waldpilz Ravioli mit wildem Broccoli, roten Zwiebeln und Belper Knolle

Lebkuchenmousse mit Quitten und Pistazienglace

CHF 90.00