



Muttertagsmenü

der Auftakt...

Geflämmter Saibling
im Spiel mit Avocado-Mango-Tatar, Yuzu-Creme
und Wasabi-Erdnuss-Crunch

Sommerrolle mit knackigem Gemüse und Shiitake
arrangiert mit Avocado-Mango-Tatar, Yuzu-Creme
und Wasabi-Erdnuss-Crunch



das Zwischenspiel...

Cremesuppe von Gartenerbsen und Miso
mit geröstetem Sesam und Minze



die Hauptsache...

Rosa gebratenes Kalbsnierstück
begleitet von einem raffinierten Estragon-Senfjus,
Kartoffel-Frühlingszwiebel-Sauté und grün-weissem Spargelbündel

Offene Lasagne von der Dorade
serviert mit weissem Tomatenschäum, Frühlingsspinat und Parmesan-Pfeffer-Chips

Quiche mit Fenchel und Feta
kombiniert mit Salbei-Velouté, Oliven-Tapenade und Caponata



der Ausklang...

„Mamis Liebling“
Karamell-Haselnuss-Törtchen
Erdbeermarmelade, Blutorangen-Sorbet und Campari



4 Gänge Menü:

mit Kalb	CHF 78.00
mit Dorade	CHF 74.00
Vegetarisch	CHF 63.00

3 Gänge Menü ohne Suppe:

mit Kalb	CHF 71.00
mit Dorade	CHF 67.00
Vegetarisch	CHF 56.00