

Oster-Menü

der Auftakt...

Tataki vom Swiss Lachs
abgerundet mit Kohlrabi, Granny Smith, Buttermilch und Dill

Mit Limette und Koriander gebeiztes Rindsentrecôte
arrangiert mit Mandel-Hummus, Granatapfel-Taboulé und Avocado-Crostini



das Zwischenspiel...

Spargelcremesuppe
mit Vanille-Royal und Lavendel-Granola



die Hauptsache...

Rosa gebratenes Kalbssteak serviert mit Morchelrahmsauce,
Kartoffel-Tarte mit Jura Bergkäse und Frühlingsgemüse

Schonend gegartes Gigot vom Appenzeller Kräuterlamm an Blutorangen-Jus
mit Bärlauch-Ricotta-Gnocchi und Ofengemüse

Wolfsbarsch-Spinat-Roulade begleitet von Chili-Aioli,
Frühlingszwiebel-Pizokel, und gebackenem Blumenkohl

Frühlingsfrittata mit Datterino-Tomaten und Pesto
dazu gibt's Zitronenschaum, Safran-Arancini und Rucola-Pinien-Salat



der Ausklang...

Rhabarber-Pavlova
mit Rhabarbersorbet, eingekochten Rhabarben, Baiser und Frischkäse-Chantilly

"Bread Pudding"
abgerundet mit Kardamom-Glace, Himbeersauce und karamellisierter Schokolade



4 Gänge Menü:

mit Kalb oder Lamm	CHF 78.00
mit Wolfsbarsch	CHF 74.00
Vegetarisch	CHF 62.00

3 Gänge Menü ohne Suppe:

mit Kalb oder Lamm	CHF 71.00
mit Wolfsbarsch	CHF 67.00
Vegetarisch	CHF 56.00