

# 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