

Auf Grund der ungewissen Preissteigerungen sind die Preisangaben unverbindlich.
Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Frühlings - Menü

Blattsalate
mit Sprossen und Gartenkräutern

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen
Morchelrahmsoupe

Gemüse vom Markt
Kreoler Reis und Bandnudeln

Dessert im Glas

(schichtweise in einem Glas angerichtet)

Weißer Schokoladenkrem
Himbeerfruchtmark
Rhabarberkrem
Schlagsahne mit Himbeergeist

34,50 € pro Person

mit Pflaumenweinjus anstatt Morchelrahmsoupe 30,50 €

Sommer – Menü

Erbsenkremssuppe
von grünen Pflückerbsen mit Pfefferminzöl

Gebratenes Zanderfilet mit sautierten Pfifferlingen
auf Zucchini-Paprikagemüse
und Petersilienkartoffeln

Beeren-Vanille-Grütze

35,00 € pro Person

Herbst - Menü

Kürbiskremsuppe
mit Apfel und Salbei

Hirschgulasch
in Kaffee-Whiskeysoße
Preiselbeeren
Kastanienspätzle

Limetten-Halbgefrorenes
mit Dörraprikosen

36,00 € pro Person

Winter - Menü

Schwarzwälder Feldsalat
mit geraspelttem Meerrettich und getrockneten Blüten

Gebratene Schweinefiletmedaillons
mit in Zwetschgenwasser eingelegten Backpflaumen

Gemüse vom Markt
Spätzle und Kartoffelkroketten

Orangen-Krokantkrem
und Karamell-Eiskrem

35,50 € pro Person

Menüs durchs ganze Jahr

Rinderkraftbrühe
mit Flädle und Schnittlauch

Geschmorter Tafelspitz vom Simmentaler Rind
Gemüse vom Markt
Spätzle und Kartoffelkroketten

Dreierlei Schokoladekrem Fruchtsoßen

31,00 pro Person

Blattsalate
mit geraffelem Apfel und Erdnüssen

Schweinfiletmedaillons mit Kräutersenfrahmsoupe
Gemüse vom Markt
Bandnudeln

Kleiner Dessertteller mit Eiskrem
Früchten und Fruchtsoßen

34,50 pro Person

Kleiner Salatteller
mit Rohkostsalaten der Jahreszeit

Schweinerückensteak mit Champignonrahmsoupe
Pommes frites Juliennes

1 Kugel Kaffee-Eiskrem
auf marinierten Bananen
Schlagsahne

23,00 pro Person

plus Gemüse zum Hauptgang 26,90

Vegetarische Hauptgerichte

Diese Gerichte können wir Ihnen auch vegan zubereiten.

Kichererbsen-Curry

mit Gemüse, Kokosmilch und Pepperoni

Spirelli-Nudeln

mit Spinatpesto, grünen Erbsen und geriebenem Käse

Zucchini-Kürbis-Puffer

auf geschmorten Tomaten

Leiden Sie an einer Lebensmittelintolleranz, sprechen Sie uns in jedem Fall darauf an.

Bei **tatsächlichen Lebensmittelallergien** bitten wir Sie vorab um eine Reservierung. Geben Sie uns bitte ausreichend Zeit, damit wir ein geeignetes Gericht für Sie zubereiten können.