Frühlings - Menü

Blattsalate mit Sprossen und Gartenkräutern

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen Morchelrahmsoße

Gemüse vom Markt Kreoler Reis und Bandnudeln

Dessert im Glas

(schichtweise in einem Glas angerichtet) Weiße Schokoladenkrem Himbeerfruchtmark Rhabarberkrem Schlagsahne mit Himbeergeist

42,50 € pro Person

mit Pflaumenweinjus anstatt Morchelrahmsoße 39,00 €

Sommer - Menü

Erbsenkremsuppe von grünen Pflückerbsen mit Pfefferminzöl

Gebratenes Zanderfilet mit sautierten Pfifferlingen auf Zucchini-Paprikagemüse und Petersilienkartoffeln

Beeren-Vanille-Grütze

44,50 € pro Person

Herbst - Menü

Kürbiskremsuppe mit Apfel und Salbei

Hirschgulasch in Kaffee-Whiskeysoße Preiselbeeren Kastanienspätzle

Limetten-Halbgefrorenes mit Dörraprikosen

39,00 € pro Person

.....

Winter - Menü

Schwarzwälder Feldsalat mit geraspeltem Meerrettich und getrockneten Blüten

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit in Zwetschgenwasser eingelegten Backpflaumen

> Gemüse vom Markt Spätzle und Kartoffelkroketten

> > Orangen-Krokantkrem und Karamell-Eiskrem

42,00 € 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

37,50 pro Person

.....

Blattsalate mit geraffeltem Apfel und Erdnüssen

Schweinfiletmedaillons mit Kräutersenfrahmsoße Gemüse vom Markt Bandnudeln

> Kleiner Dessertteller mit Eiskrem Früchten und Fruchtsoßen

> > 39,00 pro Person

.....

Kleiner Salatteller mit Rohkostsalaten der Jahreszeit

Schweinerückensteak mit Champignonrahmsoße Pommes frites Juliennes

> 1 Kugel Kaffee-Eiskrem auf marinierten Bananen Schlagsahne

> > <u>29,00</u> pro Person

plus Gemüse zum Hauptgang 34,50

Vegetarische Hauptgerichte

Diese Gerichte können wir Ihnen auch vegan zubereiten.

Kichererbsen-Curry mit Gemüsen, Kokosmilch und Peperoni

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 Absprache. Geben Sie uns bitte ausreichend Zeit, damit wir ein geeignetes Gericht für Sie zubereiten können.