



saisonale Menüs

Gerne bereiten wir für Gruppen ab 15 Personen ein saisonales Menü zu.
Für VegetarierInnen und Personen mit Allergien passen wir das Angebot selbstverständlich entsprechend an.

Frühling

1 Vitaler Frühlingsalat im Glas

Grüner Spargel, Radiesli, Apfel, Puylinsen, Mozzarellaperlen und Kresse

2 Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauch- Mascarponecreme

Parmaschinken, sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkerne

3 Limetten-Ingwersorbet

Holunder, Prosecco und Vanillefritter mit tasmanischem Pfeffer

4 Zartes Kaninchen-Rückenfilet mit Morchel-Cognacsauce

hausgemachten Safran-Bavettine und jungem Frühlingsgemüse

5 Kokos-Panna Cotta

pochierter Mango in Tandoori-Sirup

Als 5-Gang-Menü 84.50

Als 4-Gang-Menü (**1, 2, 4, 5**) 75.00

Als 3-Gang-Menü (**1, 4, 5**) 59.50

Alle Preise in CHF und pro Person inkl. Mehrwertsteuer

Sommer

1 Pollo tonnato

Pouletbrüstchen, Thoncreme, Zitrone und Kapernäpfel

2 Bavettine all`aglio, olio

hausgemachte schwarze Bavettine mit Riesencrevetten,
Knoblauch, Peperoncini, Petersilie und Olivenöl

3 Gurken-Minzen-Mojito

frische Melone und Parmaschinken

4 Grilliertes Hohrückensteak mit Limoncello-Rosmarinbutter

Speckkartoffeln und mediterranes Gemüse aus dem Ofen

5 Erdbeer-Prosecco-Gazpacho

Mascarpone-Langpfeffer-Espuma

Als 5-Gang-Menü 90.50

Als 4-Gang-Menü (**1, 2, 4, 5**) 78.50

Als 3-Gang-Menü (**1, 4, 5**) 62.50

Herbst

1 Kürbissuppe mit Amaretto

2 Nüsslisalat mit Haselnussdressing Feigen-Chèvre-Crostini und Lavendelblütenhonig

3 Steinpilz-Lasagnette im Glas Pangrattato und Parmaschinken

4 Carré vom Reh oder Wildschwein an Calvadosauce Kastanienspätzli, Rotkraut, Rosenkohlblätter und im Gewürzsud pochierter Apfel und Zwetschgenchutney

5 Marronimousse Moscato d`Asti-Sabayon mit beiderlei Trauben

Als 5-Gang-Menü
mit Reh 90.50
mit Wildschwein 80.50

Als 4-Gang-Menü (1, 2, 4, 5)
mit Reh 74.50
mit Wildschwein 66.50

Als 3-Gang-Menü (1, 4, 5)
mit Reh 65.00
mit Wildschwein 57.00

Winter

1 Rüebli-Ingwer Macchiato (Suppe)
mit Leinsamen- Fleuron

2 Parmaschinkenröllchen mit Radicchio und Rucola
Büffelmozzarella-Orangencarpaccio mit Honig-Balsamico-Vinaigrette
und gehobeltem Parmesan

3 Gili-Teigwaren mit rosa gebratenen Entenbruststreifen
Kumquatjus, Federkohl und Zwiebel-Cassis-Confit

4 Brasato all`Amarone
gebeizter Rindsschmorbraten mit dunkler Amaronesauce
Risotto und glasierten Wurzelgemüseperlen

5 Schokoladen-Kardamom-Küchlein
mit Limetten-Espuma, Portweinsirup und Feigen-Krokant-Parfait

Als 5-Gang-Menü 81.50

Als 4-Gang-Menü (**1, 2, 4, 5**) 65.50

Als 3-Gang-Menü (**1, 4, 5**) 55.00