

Speisekarte 2024 – à la carte

Kalte Vorspeisen:

Marinierte Spargelspitzen mit Onsen-Ei und Zitronenaioli

Gebeizter Lachs mit Apfelvinaigrette und Meerrettichmousse

Gemischte Frühlingsalate mit Balsamico-Erdbeervinaigrette und karamellisierten Nüssen

Warme Vorspeisen:

Frischkäse-Ravioli mit eingelegten Mischpilzen und Zitronenenschaum

Suppen:

Gazpacho Andaluz mit Mandeln

Spargelcremesuppe

Hauptgerichte:

Geschmortes Kalbskopfbäggli

Rindsfilet mit Kräuterbutter,

Gemüselasagne mit Tomatenschaum und Nusspesto

Wählen sie nebst einem marktfrischen Frühlingsgemüse zwischen folgenden Beilagen aus:

Kartoffelpüree

Ribelmaisschnitten

Teigwaren

Desserts:

Rhabarber-Schaumgefrorenes mit Fruchtgarnitur und Schokoladencreme

Coupe – Hot Berry

Käse:

Käseteller nach Tagesangebot