



Kalte Vorspeisen

Melonenschnitze mit Rohschinken	Fr.	12.00
Lachs-Zander Tatar mit Gemüsesalat und Radieschen-Vinaigrette Toast und Butter	Fr.	13.50
Vitello Tonnato	Fr.	11.50
Tagesvorspeise von Fertigung	Fr.	11.00

Suppen

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry (Backerbsen à part)	Fr.	8.00
Gazpacho (Brotcroutons, à part)	Fr.	8.00

Warme Vorspeisen

Spargeln mit Kräutervinaigrette	Fr.	23.00
Ravioli mit Quarkfüllung an leichter Zitronensauce	Fr.	20.00

Hauptgänge

Felchenfilet Zuger Art Venere – Reis Frühlingsgemüse (Karotten/Frühlingszwiebeln/Spargeln/Kefen/sautiert in Butter)	Fr.	36.00
Risotto mit Pilzen und Frühlingsgemüse (Karotten/Frühlingszwiebeln/Spargeln/Kefen/sautiert in Butter) Pecorinospäne (à part)	Fr.	28.00
Schweinssteak vom Grill, wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce Kartoffelkroketten Frühlingsgemüse (Karotten/Frühlingszwiebeln/Spargeln/Kefen/sautiert in Butter)	Fr.	31.00
Basler Geschnetzeltes Thymianspätzli Frühlingsgemüse (Karotten/Frühlingszwiebeln/Spargeln/Kefen/sautiert in Butter)	Fr.	35.00

Süssspeisen

Dessertkäse pro Sorte	Fr.	3.50
Panna cotta mit marinierten Erdbeeren und Pfefferminze	Fr.	9.00
Eisauflauf Grand-Marnier	Fr.	10.00
Waldbeerenmousse im Glas mit Früchtegarnitur	Fr.	10.00

HINWEIS: Für ihre Abschlussprüfung ist eine gute Vorbereitung und Eigeninitiative gefordert. Die meisten dieser Gerichte finden sie rezeptiert im Pauli, Version 3. Übrige Gerichte und Rezepturen finden sie im Internet. Details können bei der Servicebesprechung erfragt werden.