

Speisekarte – à la carte – EFZ

Qualifikationsverfahren 2026

Kalte Vorspeisen:

Spargelsalat mit Seelandtomaten, Aceto Balsamico di Modena

Marinierter Lachs mit eingelegtem Gemüse und Peperoni-Sorbet

Linsensalat mit Gemüse und Blattsalaten

Warme Vorspeisen:

Spinat-Frischkäseravioli, Nusspesto, mariniertem Babyspinat

Suppen:

Tomatenessenz mit Einlage und Gemüsestreifen

Spargelcremesuppe mit Knuspereinlage

Hauptgerichte:

Rindsschmorbraten Burgunder Art

Gebratene Entenbrust (sous-vide gegart), Kräuterjus

Gebackene Mischpilze mit Zitronen-Aioli, Süsskartoffel-

Stampf

Wählen sie nebst einem marktfrischen Frühlingsgemüse zwischen folgenden

Beilagen aus: Kartoffel-Olivenstampf, Griessgnocchi oder Fregola Sarda

Desserts:

Glace Variation nach Tagesangebot

Erdbeer Panna Cotta, Schokoladencreme, Basilikumglace

Käse:

Käseteller nach Tagesangebot