

### MENÜ 1 CHF 65

- \* Saisonsalat mit Spargelspitzen und Pilzvinaigrette
- \* Gebratene Maispouardenbrust auf mediterranem Gemüse und Zitronengrassauce
- \* Crème brûlée

\*\*\*

### MENÜ 2 CHF 78

- \* Frühlingsalat mit provenzalischem Gemüse und Tomaten-Bruschetta
- \* Karotten-Ingwercremesuppe mit sautierten Black Tiger-Krevetten
- \* Wolfsbarschfilet im Ofen gebacken, Erbsenpüree, Spargelspitzen und Vanilleschaum
- \* Vanille-Tiramisù mit marinierten Erdbeeren und Pistazienglacé

\*\*\*

### MENÜ 3 CHF 85

- \* Duo vom Tartar und pochiertem Lachs mit Spargelspitzenalat
- \* Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse
- \* In Prosecco eingelegte Erdbeeren an Vanilleschaum, weisses Schokoladenglacé

\*\*\*

### MENÜ 4 CHF 87

- \* Frühlingsalat mit Parmesan, Chorizo und Pinienkernen
- \* Erbsensuppe mit marinierten Zitrusfrüchten und gebratener Jakobsmuschel
- \* Manzo brasato mit Kartoffelstock und Marktgemüse
- \* Schokoladenkuchen mit Mandelcrème, glacierten Kirschen und Spekulatius-Glacé

\*\*\*

### MENÜ 5 CHF 105

- \* Goldbrassenfilet an Tomatenvinaigrette auf Griechischem Safran-Fenchelsalat
- \* Spargelcremesuppe mit Graved Lachs
- \* Lammentrecôte mit Paprika, provenzalisches Gemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln
- \* Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Quarkcrème

\*\*\*

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne auch Kalbssteak oder Bisonfilet sowie Steinbutt oder andere Fischspezialitäten zu.

Selbstverständlich können Sie auch die verschiedenen Komponenten der Menüs selber kombinieren und zusammenstellen. Wir kalkulieren Ihnen gerne den Preis.

*Die 48 Std. vor Anlassbeginn gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt.*