

Sommerliche Menuvorschläge

Menu 1

Fruchtig, frisches Kokos – Tomatensüppchen 8.00 €

Kalbsrückenbraten mit frischen Pfifferlingen 29.00 €
Kräuternüdeli und Sommergemüse

Blaubeeren mit Orancello Halbgefrorenem 9.00 €

Menu 2

Halbe Avocado mit Crevetten Calypso, Lachs und Melone 14.00 €

Poulardenbrust mit Balsamico Buttersauce 24.00 €
Roter Naturreis, Blattspinat

Spätburgunderzwetschgen mit Fichtel Wichtel Halbgefrorenem
und Mousse au chocolat 10.00 €

Menu 3

Schwarzwälder Fischvorspeisen mit Forelle, Lachsforelle, 14.00 €
Forellenkaviar und Meerrettichsahne

Schweinefiletmedaillons mit frischen Steinpilzen 26.00 €
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur

Frische Beeren mit Vanillemascarpone und Eis 10.00 €

Menu 4

Sommersalate mit Melone und Parmaschinken 14.00 €

Lammkarree rosa gebraten provencale 29.00 €
Rosmarinkartoffelchen, Gemüse

Tiramisu mit Früchten und Beeren 9.00 €

Menu 5

Klares Tomatensüppchen mit Basilikumstrudel und Wachtelei
*** 9.00 €

Rinderfiletmittelstück englisch gebraten mit zwei Saucen
Georgette Kartoffeln, Gemüsebouquet
*** 32.00 €

Variation von Schokolade mit Eisigem und Früchten 10.00 €

Menu 6

Pilzsülzchen mit Salaten und Rehfilet
*** 16.00 €

Kalbsfilet in Morchelsauce mit Sommergemüse
und Herzoginkartoffeln
*** 32.00 €

Dessertteller Auerhahn 12.00 €

Auf Wunsch kann zu jedem Menu auch eine Käseplatte
bestellt werden. Preis pro Person 12.00 €

Vegetarisch 1

Pilzsülzchen mit Salaten, Melone und Avocadomousse
*** 10.00 €

Gemüsespiess auf roten Kokoslinsen mit gebackenen Süßkartoffeln
*** 14.00 €

Frische Beeren mit Holunderblüteneis 11.00 €

Vegetarisch 2

Gemüsetartar mit mariniertem Gemüse
*** 12.00 €

Frische Pfifferlinge à la crème mit Butterrösti
*** 19.00 €

Dessert an andere Menus angepasst