

der frühling hat einzug gehalten –
hier einige menukompositionen, welche auch ausgetauscht werden dürfen

narzisse CHF 71
grüner spargelsalat mit cherrytomaten
an weissem balsamicodressing
.....
maispouardenbrust gefüllt mit
zitronenkräuterricottafüllung an
rosmarinjus, frühlingsgemüse
polenta
.....
zweierlei früchtemousse
mit coulis

ankeblümli CHF 91
ruccolasalat mit kirschtomaten
und parmesanblätter an
balsamicodressing
.....
thunfischcarpaccio mit rohem fenchelsalat
an einer zitronen-olivenölmarinade
.....
kalbsgeschnetzeltes zürcher art
mit champignons
und hausgemachter rösti
saisonales gemüse
.....
crema catalana

Camelia CHF 98
gemischte spargeln mit rohschinken
und zerlassener butter
.....
gemischter blattsalat mit gerösteten
kernen, croutons und balsamicodressing
.....
rindsfiletstreifen an einer
cognacrahmsauce
frische taglierini
.....
panna cotta mit
mangocoulis

meieriesli CHF 78
minilattichsalat mit gebratenen
jakobsmuscheln und crissini
an lemonen-sesamvinaigrette
.....
oberländer Kalbskopfbäggli geschmort
mit kartoffelstock und gemüsebouquet
.....
sorbetteller mit früchten garniert

magnolie CHF 90
weisse tomatenschaumsuppe
.....
grillierte italiensiche gemüse mit
paniertem kuhmilchfrischkäse
.....
seeteufelmédaille auf geschmortem
fenchel mit grapfruit-orangenschaum
und cous-cous
.....
frischer exotischer fruchtsalat
und zitronensorbet

krokuss CHF 103
méditerrane gemüseterrine mit
salatbouquet
und frittiertem frischkäse
.....
karotten- orangenschaumsuppe
.....
ganzes rindsfilet aus dem ofen
an barolojus mit rosmarinkartoffeln
spargelgemüse
.....
warmes schoggiküchlein
mit sauerrahmglace