

der frühling hat einzug gehalten ...

hier einige menukompositionen, welche auch ausgetauscht werden dürfen.

narzisse **CHF 75**
grüner spargelsalat mit cherrytomaten
an weissem balsamicodressing
.....
maispolardenbrust gefüllt mit
zitronen-ricottafüllung an
rosmarinjus, dazu kefen und
thymianpolenta
.....
sorbetteller mit früchten garniert

meieriesli **CHF 78**
minilattichsalat mit gebratenen
jakobsmuscheln und crissini
an sesamvinaigrette
.....
rindsschmorbraten mit semmelknödel
und saisongemüse
.....
rhabarberkompott mit cantucciniparfait

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

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

camelia **CHF 98**
tomatenmousse mit serranoschinken
und kleinem salatbouquet
.....
kresseschaumsuppe mit quarknocke
.....
rindsfiletstreifen an einer cognacrahmsauce
frische taglierini
.....
panna cotta mit mangocoulis

krokuss **CHF 90**
méditerranisches grillgemüse mit
gebackenem frischkäse
.....
ganzes rindsfilet aus dem ofen
an barolojus mit rosmarinkartoffeln
spargelgemüse
.....
warmes schoggiküchlein
mit sauerrahmglace