Die einzelnen Menuideen können ausgetauscht werden; Preis auf Anfrage

Menu 1

Nüsslisalat mit gebratenen Kräuterpilzen,
Brotcroutons
und weisser Balsamicodressing
****
Orangen-Karottenschaumsuppe
mit Ingwer
***
Kalbskopfbäggli im Rotwein geschmort
mit getrüffeltem Kartoffelstock
und Gemüse
***
Warmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmeis

Menu 2

Feinste Ravioli mit Brasatofüllung
geschwenkt in leichter Kalbsjus
****
Weisse Tomatenschaumsuppe mit
Basilikumhaube
****
Loup de mer in der Salzkruste (max 38p)
mit Blattspinat und Kartoffeln
****
Weissweinsabayone mit Zitrusfrüchtesalat

Menu 3

Frische Taglierini mit
Artischockenragout, Pinienkernen
getrocknete Tomaten und Ruccola
****
Mandelschaumsuppe
mit gebratener Riesencrevette
****
Rindsfilet am Stück aus dem Ofen aus Irland
Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln und
Vichykarotten
****
Warmes Tarte Tatin mit Caramelrahmglace

Menu 4

Lachstartar mit Meerettichmousse
und kleinem Salatbouquet
***
Hummerbisque mit Hummerfleisch
***
Zürcher Kalbsstreifen vom Filet und
Champigons
Hausgemachte Rösti
Dreierlei Gemüse
***
Cremeschnitte

Menu 5
Avocado- Tomaten-Datteltartar
und Kräutersalat
***
„Samorejo“ mit Crème fraîche, Ei und Croûtons
***
Roastbeef am Stück, Béarnaisesauce
Kartoffelgratin und Gemüse
***
Warmer Orangensalat mit karamelisierten
Nüssen
und Sauerrahmglace

Menu 6
Kopfsalat mit gebratenen Riesencrevetten
an Zitronengrasdressing
***
Randenschaumsuppe mit
gebratener Jakobsmuschel
***
Gebratenes Kalbskotelette mit Pecorinokruste
dazu Zucchetti-Tomatengemüse
und Rosmarinkartoffeln
***
Warmer Schoggikuchen mit Sauerrahmeis

Die einzelnen Menuideen können ausgetauscht werden; Preis auf Anfrage

Menu 7
Weissweinrisotto mit getrockenten Tomaten
Pinienkernen und Rucola
***
Randen-Apfelsalat mit paniertem
Gaisfrischkäse
***
Kalbsfiletmédaillons an Morchelrahmsauce
hausgemachte Rösti und dreierlei Gemüse
***
Frischer Fruchtsalat mit Blutorangensorbet

Menu 8
Kopfsalatherzen mit Ei
an italienischer Dressing
***
Pastinakencrèmesuppe mit Rohschinkenchip
***
Steinbutt auf der Haut gebraten
dazu Venere Reis und Pinien-Blattspinat
***
Orangen-Ingwermousse
mit exotischem Fruchtsalat

Menu 9

Kurzgebratene Entenleber auf grillierter Mango
Sauerrahm und Zartbitterschokolade
dazu kleines Brioche
***
Kross gebratenes Zanderfilet und
Riesencrevette
an milder Sésamjus auf Zucchettigemüse
hausgemachte Thymiangnocchi
***
Crema Catalana