

Winter

Winter menu I:

Marinierter Wintergemüsesalat mit frittiertem Quark-Bündnerfleisch-Wonton

Sämige, zweifarbige Kartoffelcremesuppe
mit karamellisierten Birnenwürfeln und Oliven-Krokant

Schweinssteak-Tasche mit Rohschinken und Gorgonzola gefüllt
an kräftigem Pommery-Senf-Jus
hausgemachte Spätzli und Wintergemüse

Goldbrauner Strudel von Schweizer Äpfeln
an Vanilleschaum mit marinierten Kirschen

Menu total - 4 Gang:	CHF	67.00
Menu ohne Suppe – 3 Gang:	CHF	56.00
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	54.00

Winter menu II:

Nüsslisalat an Apfeldressing
mit sautierten Trauben, knusprigem Brot- und Speck-Chips

Petersilienwurzelsuppe mit Schnittlauch-Sauerrahm und Pilz-Crostino

Saftiger Kalbsschulterbraten an kräftigem Jus mit getrockneten Tomaten
Salbei-Bramata-Polenta und Wurzelspinat-Karotten-Gemüse

Gluschtiges Panna Cotta mit Orangensalat
und Schokoladen Wonton Raviolo

Menu total – 4 Gang:	CHF	75.00
Menu ohne Suppe – 3 Gang:	CHF	64.00
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	61.00

Winter Seite 1 / Januar 2024

Wintermenu III:

Im Ofen gebackene Salzrande auf Wildkräutersalat
an Baumnuss-Vinaigrette

Sellerie-Cappuccino mit Wintertrüffel

Am Stück glasierte Kalbshaxe an Weisswein Sauce
Rosmarin-Kartoffelstock und Caponata

Erfrischende Mandarinsuppe mit Joghurteis und Mandelkrokant

Menu total – 4 Gang:	CHF	75.00
Menu ohne Suppe - 3 Gang:	CHF	66.00
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	64.00

Wintermenu IV:

Raffinierte, helle Andalusische Gemüsecremesuppe mit feinen Gemüsewürfeln
und gerösteter Brotscheibe mit Sauce Rouille

Zweifarbigen Randen-Carpaccio mit gebratenen Crevetten
und Rotkohlsprossen

Am Stück gegartes Schweizer Rindsfilet auf kräftigem Rotweinjus
getrüffelte Herzoginkartoffeln mit pochiertem Ei und Wintergemüse

Zwetschgenstreuselkuchen mit Nussglace

Menu total 4 Gang:	CHF	97.00
Menu ohne Suppe - 3 Gang:	CHF	84.00
Menu ohne Vorspeise – 3 Gang:	CHF	77.00