

Menuevorschläge

Menue I

Verschiedene Blattsalate mit glasiertem Ziegenkäse an Feigendressing

Maispouardenbrust gebraten auf Rosmarinjus, dazu Limonenrisotto

und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten verfeinert

CHF 53.50

Menue II

Tomatenbasilikumsuppe

Schweinsnierenstück im Ofen gebraten, dazu Rotweinjus, Tagliatelle und Kefen-Rüebli-Gemüse

Gebrannte Crème mit Rahmhaube

CHF 47.50

Menue III

Rohschinkenröleli gefüllt mit Frischkäsefüllung, mit Blattsalat an Beerendressing

Spinat-Ricotta-Ravioli auf Rucola, dazu Cherrytomaten und Salbeibutter

Panna Cotta auf Fruchtsossenspiegel (Früchte nach Saison) CHF 48.50

Menue IV

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube und Lachswürfel

Pouletgeschnetzeltes an Rahm-Cognacsauce mit hausgemachtem Rösti, dazu Brokkoli

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu mit Früchten garniert CHF 49.50

Menue V

Rindstartar traditionell, mit Toast und Butter

Schweinsplätzli an Champignonrahmsauce, dazu Saisongemüse und hausgemachte Tagliarini

Beerenträumli CHF 59.50

Menü VI

Bärlauchcremesuppe mit Randenchip und Croutons

Gebratene Lachstranche an Zitrusfrucht-Dillsauce, dazu hausgemachte Teigwaren
und Saisongemüse

Hausgemachtes Schoggimousse auf Früchtespiegel CHF 53.50

Menü VII

Gemischter Saisonsalat mit Hausdressing

Brüggli- Forellenfilet an Schnittlauchrahmsauce, dazu buntes Kloostergemüse
und Wildreis

Dessertteller Point CHF 61.50

Menü VIII

Bunter Blattsalat mit Orangenfilets, an Beerendressing

Feines Rindsragout an kräftiger Rotweinjus mit Schupfnudeln und
Glasierten Rüeblen

Hausgemachtes Erdbeerparfait mit frischen Erdbeeren gareniert CHF 58.00

Menue IX

Bunter Salat mit Rauchlachsstreifen an Honig-Senfsauce

Kalbsfiletmedaillons auf Champignon-Gin-rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
und Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisu (traditionell) mit Früchten garniert CHF 76.50

Menü X

Rassige Curry-Kokoscrèmesuppe mit Crevette

Kalbsschmorbraten an Thymianjus, dazu Kartoffelgratin und Brokkoli

Warmer Schoggikuchen mit hausgemachtem Sauerrahmglacé und Früchten CHF 62.00

Menü XI

Grüner Blattsalat mit Crevetten und Himbeerdressing

Rindsfilet am Stück gebraten (medium) an kräftigem Rotweinjus und Feigenchutney, mit
hausgemachten Limonentagliarini und Saisongemüse

Grand-Marnier-Parfait auf Orangensalat CHF 77.50