

Menuevorschläge September-November

Menue I

Verschiedene Blattsalate mit glasiertem Ziegenkäse an Feigendressing

Maispouardenbrust gebraten auf Zwetschgen-Rotweinjus, dazu Limonenrisotto
und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten verfeinert

CHF 55.50

Menue II

Tomatenbasilikumsuppe

Schweinsnierenstück im Ofen gebraten, dazu Rotweinjus, Tagliatelle und Saisongemüse

Gebrannte Crème mit Rahmhaube

CHF 49.50

Menue III

Rohschinkenröleli gefüllt mit Frischchäs mit Blattsalat an Beerendressing

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

Lauwarmes Zwetschgenkompott mit Hausgemachtem Sauerrahmglace CHF 49.50

Menue IV

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Schinkenchip

Wildgeschnetztes an Rahm-Cognacsauce, dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl
und hausgemachte Spätzle

Kleiner Coup Nesselrode CHF 58.50

Menue V

Tartar vom Rind traditionell, mit Toast und Butter serviert

Rehschnitzeli an Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachte Spätzle

Vermicelles mit Rahm und Meringue CHF 69.50

Menü VI

Blumenkohlcrèmesuppe mit Rohschinkenchip und Croutons

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

Schoggimouse auf Früchtespiegel CHF 58.50

Menü VII

Carpaccio vom Rind mit Datterinitomaten, Rucola und Parmesan

Brüggli- Forellenfilet an Limonenschaum, dazu buntes Kloostergemüse
und Bratkartoffeln

Panna Cotta auf Fruchtspiegel und Rahm CHF 64.50

Menü VIII

Nüsslisalat mit Ei und Speck an Feigensenfdressing

Feines Rindsragout an kräftiger Rotweinjus mit Spätzli und
Honig-Rüebli gemüse

Beerenträumli CHF 55.50

Menue IX

Bunter Salat mit Rauchlachsstreifen an Honig-Senfsauce

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

Hausgemachtes Zwetschgentiramisu mit Pfiff CHF 79.50

Menü X

Rassige Apfel-Currycrèmesuppe mit Crevetten und Croutons

Kalbsschmorbraten an Thymianjus, dazu Kartoffelgratin und Brokkoli

Warmer Schoggikuchen mit hausgemachtem Sauerrahmglacé und Früchten CHF 68.50

Menü XI

Grüner Blattsalat mit Crevetten und Himbeerdressing

Rindsfilet am Stück gebraten (medium) an Barolojus mit hausgemachten Safranrisotto, dazu
Feigenchutney und Saisongemüse

Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott und Rahm CHF 82.00