

## Menuvorschläge

### Frühling

#### Vorspeisen

CHF

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Spargel-Schaumsuppe<br>dazu Bärlauchfocaccia                        | 14.00 |
| Pastetchen gefüllt mit Schwarzwurzel und Pilzen<br>dazu Knusperei   | 17.00 |
| Blattsalat an Orangen-Honig-Dressing<br>mit Spargeln im Tempurateig | 17.50 |

#### Hauptgänge Fleisch und Fisch

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Lammnierstück mit Kräuterkruste überbacken<br>Kartoffelgratin, geschmorter Lattich und Lammjus | 42.50 |
| Poulet-Spiess an Erdnuss-Zitronensauce<br>mit Chinakohl-Ingwergemüse und Venerereis            | 33.00 |
| Rindsiedfleisch mit Salzkartoffeln,<br>Apfelkren und Rahmspinat                                | 34.50 |

#### Hauptgänge Vegetarisch

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spargelrisotto mit gebackenem Brie<br>Cherrytomaten und Jungspinat mit Pinienkernen | 31.00 |
| Rotes Thai Curry mit Tofu<br>Jasminreis und süss-scharfen Nüssen                    | 28.00 |
| Sellerie-Piccata mit Olivenreis<br>und Tomaten-Kräutersugo                          | 30.00 |

## Sommer

### Vorspeisen

CHF

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gazpacho Andaluz<br>mit lauwarmem Knoblauch-Focaccia                          | 15.00 |
| Rohschinken mit Melone,<br>Rucola-Salat im Parmesankörbchen an Erbeerdressing | 19.00 |
| Spinat-Feta-Melonen-Salat<br>mit gebratenen Entenstreifen und Quittenchutney  | 21.00 |

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce<br>Tagliatelle und Knackerbsen                       | 30.50 |
| Rindshuftdeckel mit Chimichurri,<br>Ratatouille und Olivenkartoffelstock                  | 39.00 |
| Grilliertes Zanderfilet mit Limettenrisotto,<br>gebratenen Pilzen und Mango-Fenchelgemüse | 35.50 |

### Hauptgänge Vegetarisch

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gemüse-Tempura-Spiess mit Aprikosen-Chutney<br>und Bombay-Gemüse-Kartoffeln   | 31.50 |
| Parmigiana di Melanzane<br>Wildreis & Salbeimüsli                             | 32.00 |
| Grillierter Halloumi auf Ofen-Auberginen<br>dazu Pestopolenta und Tomatensugo | 32.50 |

## Herbst

| Vorspeisen                                                                                | CHF   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kürbis-Süsskartoffel-Schaumsuppe<br>mit Dattel-Gnocchi                                    | 14.00 |
| Blattsalat mit Geisskäse-Brioche-Toast,<br>Birnen, Nüssen und Balsamico-Honigdressing     | 19.00 |
| Gebratene Jakobsmuschel auf Vanillerisotto<br>mit Safranschaum und blauen Kartoffel-Chips | 21.00 |

## Hauptgänge Fleisch

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Poulet Tandoori mit Safranreis<br>Gurken-Soja-Gemüse und Joghurtsauce                    | 29.50 |
| Schweinshohlrückensteak mit Kräuterkruste<br>dazu Wurzelgemüse, Nudeln und Pilzrahmsauce | 33.00 |
| Wildhackbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce<br>geschmortem Rotkraut und Spätzle             | 34.50 |

## Hauptgänge Vegetarisch

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Marinierter Kürbis mit Gorgonzola überbacken<br>Belugalinsen mit Äpfeln und karamellisierten Nüssen | 29.50 |
| Pfifferling-Ravioli an Tomatenpesto<br>mit Wurzelspinat                                             | 30.00 |
| Tofu-Champignonragout<br>mit Rösti und Mandelbroccoli                                               | 30.00 |

## Winter

### Vorspeisen

CHF

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nüsslisalat an Balsamico-Honig-Dressing<br>mit Waldpilzen, Ei und Crôutons | 16.00 |
| Spanische Knoblauch-Crevetten<br>mit Focaccia                              | 17.50 |
| Frittierte Milkenzigarren<br>auf Belugalinsen-Apfelsalat                   | 18.50 |

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Geschmorter Brasato dazu Polenta<br>und Dörrbohnen mit getrockneten Tomaten an Rosmarinjus       | 32.00 |
| Gebratener Steinbeisser mit Basilikum-Kartoffelstock<br>Artischocken-Tomatengemüse & Safransauce | 34.50 |
| Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce<br>Tagliatelle und zweifarbiges Ofen-Karotten-Gemüse        | 36.00 |

### Hauptgänge Vegetarisch

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kokos-Mango-Daal<br>Jasminreis und frittierte Zwiebeln                          | 29.00 |
| Vegi-Stroganoff<br>mit Spätzle und Kräuter-Sauerrahm                            | 29.50 |
| Randen-Tarte-Tatin mit Geissenkäse<br>auf schwarzen Linsen mit Trauben & Nüssen | 31.00 |