

Unsere Menüempfehlungen

Frühling *bis anfangs Juni*

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts für Sie aufgelistet - lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zusammen.

Gerne beraten wir Sie auch zur Auswahl der begleitenden Weine. Die Frühlingmenüs servieren wir ab 10 Personen.



Aperohäppli B12

| | |
|---|-------|
| Hausgemachtes Knabbergeback wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskerne | |
| ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa | 10 |
| Bruschetta-Triologie mit Beef tartar und Kapernfrucht, Thonmousse und Olive und Tomate-Basilikum und fleur de sel (Triologie) | 10.50 |

kalte Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Bunte Frühlingsblattsalate mit Radieschen, Crôutons, gerösteten Kernen und Frühlingskräuter dressing | 12 |
| Frischer Rucolasalat mit Datteltomaten, Parmesanspänen, Pinienkernen, Pane Carasau und Balsamicodressing | 12 |
| Tranche vom mild geräucherten irischen Lachs mit Gemüsesalat und Dill-Dip | 16 |
| Kleines Rindstatar (60gr) mit mariniertem Spargel, Eigelb-Creme und knusprigem Brotchip | 19 |

Suppen

| | |
|--|----|
| Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, Schnittlauch und Crôutons | 12 |
| Erbsensuppe mit Minze, Zitronenöl und Alpenstadt-Salsiz | 12 |
| Karotten-Orangensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Korianderschaum | 12 |

Hauptgänge

| | |
|---|----|
| Ostschweizer Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum im Rohschinkenmantel auf Spargelrisotto, Rispenschmortomaten und Mascarponeschaum | 32 |
| Saftige Hacktäschi (Rind oder Kalb) mit Kräuter–Kartoffelpuree, glasierten Karotten und Champignonrahmsauce | 32 |
| Am Stück gegarter Rücken vom Freilandschwein mit Bündner Bramata, buntem Frühlingsgemüse und Cognac–Pfefferrahmsauce | 39 |
| Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecôte (160 gr) mit Morchelrahmsauce, Frühlingsgemüse und neue Kartoffeln | 44 |
| Am Stück rosa gebratenes Rindsfilet (160 gr) mit Sauce Béarnaise Frühlingsgemüse und Kartoffelkroketten | 53 |
| Rosa gebratener Ostschweizer Kalbsrücken (160 gr) mit weissem und grünem Stangenspargel (Spargelhof Risch/Fläsch) neuen Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise | 48 |

vegetarische Hauptgänge

| | |
|--|----|
| Hausgemachte Ricotta–Ravioli mit Spinat und Zitrone Nussbutter, Parmesanspänen, Pinienkernen und konfierten Tomaten | 28 |
| Spargel–Risotto mit Frühlingskräutern, wachswweichem BIO Ei und Belper Chnolle | 29 |
| Thai Curry mit asiatischem Gemüse, Soyasprossen und Basmatireis | 25 |
| Kartoffelgnocchi „Primavera“ mit jungem Frühlingsgemüse, Champignons an würziger Zitronenrahmsauce, Parmesanflocken | 28 |

vegane Gerichte

auf Wunsch stellen wir Ihnen sehr gerne auch vegane Menüs zusammen.

Dessert

| | |
|---|----|
| Kleiner Fruchtsalat mit Erdbeersorbet | 9 |
| Ofenwarmer Rhabarbercrumble mit Bourbon-Vanilleglace | 10 |
| Zitronengras – Kokos Panna cotta mit exotischen Früchten und Mango - Passionsfruchtsorbet | 12 |
| Ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Erdbeer–Rhabarberragôut und erfrischende Joghurtglace (bis max. 50 Pax) | 18 |
| Köstliches Dessertbuffet B12 (ab 25 Personen) mit süssen und pikanten Schlemmereien – lassen Sie sich genussvoll überraschen | 28 |

Informationen

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und pro Person.