



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 Knabbergebäck 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, Croutons, gerösteten Kernen und Frühlingskräuterdressing	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 Croutons	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 Hacktätschli (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 Osts Schweizer 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, wachsweichem BIO Ei und Belper Chnolle	29
Thai Curry mit asiatischem Gemüse, Sojasprossen 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–Rhabarberragout 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.