

**Klassische Menüvorschläge**  
**„Gut Bürgerlich“**

**1. Menü**

**B**unt gemischte Blattsalatherzen  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
\* \* \*

**T**omatencremesuppe mit Basilikum  
\* \* \*

**S**chweinsfilet an Pfefferrahmsauce  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\* \* \*

**G**ebrannte Creme „Grossmutter Art“  
mit Schlagrahm  
\* \* \*

3 Gang 65.-  
4 Gang 75.-

**2. Menü**

**B**üffelmozzarella mit Tomatenmousse  
und Pesto Vinaigrette  
\* \* \*

**R**übligremesuppe mit Orangenzenen  
\* \* \*

**Z**ürcher Kalbsgeschnetzeltes  
Pilzrahmsauce und goldbraune Röstli  
\* \* \*

**B**itterschokoladenkuchen mit  
marinierten Ananaswürfeln und  
Vanilleglace  
\* \* \*

3 Gang 75.-  
4 Gang 85.-  
**G**eschnetzeltes vom Schwein minus 5.-

**3. Menü**

**N**üsslisalat mit gebratenen  
Speckwürfeln und Brotcroutons  
\* \* \*

**G**eflügelkraftbrühe mit Flädli  
und altem Sherry  
\* \* \*

**R**inds- Entrecote „am knochengereift“  
mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten  
und Marktgemüse  
\* \* \*

**W**aldbeerenmousse im Cassis- Gelee  
mit hausgemachten Meringues  
\* \* \*

3 Gang 85.-  
4 Gang 95.-

**Festliche Menüvorschläge**  
**„Modern“**

**4. Menü**

**K**alt pochiertes  
schottisches Fjordlachs  
mit fernöstlichen Aromen  
\* \* \*

**B**runnenkresserahmsuppe  
mit Olivenraviolinis  
\* \* \*

**K**albsrückensteak am Grill gegart  
mit Pesto Bohnen  
und kräftigem Rotweinrisotto  
\* \* \*

**J**oghurt Terrine mit Limetten parfümiert  
an Saisonfrüchten mit Zitronensorbet  
\* \* \*

3 Gang 86.-  
4 Gang 96.-

**5. Menü**

**C**arpaccio vom Rind mit Zitrone  
und gehobeltem Parmesan  
an einem erfrischenden Gurken-Timbal  
\* \* \*

**Z**anderfilet in Olivenöl gebraten  
auf Selleriecreme mit frittiertem Salbei  
\* \* \*

**K**albsfilet in der Haselnusskruste  
mit getrüffelten Kartoffelplätzchen  
und Marktgemüse  
\* \* \*

**D**unkles & weisses  
Schokoladenmousse mit Mango  
und Basilikumglace  
\* \* \*

3 Gang 92.-  
4 Gang 102.-

**6. Menü**

**A**lpsteinpoulet & Gelbflossenthunfisch  
mit Limonen Dip, Tomatenwürfel  
und Salatherzen  
\* \* \*

**W**ildfang Riesenkrevetten  
auf Safranrisotto  
mit gerösteten Pinienkernen  
\* \* \*

**W**eiderinderfilet am Stück im Ofen  
gebraten auf einem Ragout  
von getrockneten Morcheln  
und Saisongemüse  
\* \* \*

**P**anna Cotta von der Kokosmilch  
mit Ingwerglace  
und exotischen Früchten  
\* \* \*

3 Gang 98.-  
4 Gang 108.-

**Kreative Menüvorschläge**  
**„spannend und überraschend“**

**7. Menü**

**S**urf & Turf vom Kalb und Hummer  
Couscous und Granatäpfel  
\* \* \*

**A**pfel- Sesamschaumsuppe  
mit Pouletbrust- Pralinen  
und Sesamöl  
\* \* \*

**P**ata Negra Schwein am Stück  
im Honiglack gebraten,  
mit gebackenen Kartoffelsticks,  
Kohlrabi und Chili- Schokoladenjus  
\* \* \*

**D**esserttraumteller  
je nach Saison kreieren wir ein Dessert  
nach Ihren Wünschen  
\* \* \*

3 Gang 98.-  
4 Gang 108.-

**8. Menü**

**G**elbflossenthunfisch halbroh  
und als Tatar auf Zucchini carpaccio  
mit Oliven- Basilikumvinaigrette  
\* \* \*

**G**oldbrassenfilet  
auf herzhafter Kartoffelcreme  
mit kandierten Limettenstreifen  
und halbgetrockneten Tomaten  
\* \* \*

**A**ngus – Rindsfilet mit Bramatapolenta  
und pikantem mediterranem  
Grillgemüse, Balsamessigjus  
\* \* \*

**G**ebrannte Creme mit Safran,  
Früchtemosaik und Orangenglace  
\* \* \*

3 Gang 99.-  
4 Gang 109.-

**9. Menü**

**D**as Beste vom Kalb und Ente  
mit Mango Chutney und Brioche  
\* \* \*

**R**avioli vom geschmorten  
Ochsenchwanz mit Frühlingszwiebeln  
im Muskatnuss- Fond und Parmesan  
\* \* \*

**W**eidelammrücken  
auf cremigen Weissweinrisotto  
mit glasierten Vanillekarotten  
und kräftigem Portweinjus  
\* \* \*

**D**esserttraumteller  
je nach Saison kreieren wir ein Dessert  
nach Ihren Wünschen  
\* \* \*

3 Gang 99.-  
4 Gang 109.-

**Einfache Menüvorschläge**  
**„Preiswert und gut“**

**10. Menü**

**B**lattsalatherzen  
mit hausgemachtem Dressing  
**oder**  
saisonale Tagessuppe  
\* \* \*

**H**acktäschli vom Rind und Kalb  
mit Teigwaren, Rübligemüse  
und Rahmsauce  
\* \* \*

**A**pfelstrudel mit Vanillesauce

\* \* \*

3 Gang 44.-

**11. Menü**

**B**lattsalatherzen  
mit hausgemachtem Dressing  
**oder**  
saisonale Tagessuppe  
\* \* \*

**G**eschnetzeltes vom Freilandpoulet  
im Zitronenrahm  
mit gedämpften Tomatenreis  
\* \* \*

**Q**uarkcreme im Glas  
parfümiert mit Orangenschale  
und Grandmanier  
\* \* \*

3 Gang 46.-

**12. Menü**

**B**lattsalatherzen  
mit hausgemachtem Dressing  
**oder**  
saisonale Tagessuppe  
\* \* \*

**W**ienerschnitzel vom Schwein  
mit Bratkartoffeln  
und buntem Marktgemüse  
\* \* \*

**F**rischer Fruchtsalat  
mit hausgemachter Vanilleglace  
\* \* \*

3 Gang 49.-  
(Menü mit Kalbsschnitzel plus 5 sfr. pro Person)