



Menu vom 02.Juli 2025

Liebe Gäste

Aus den nachfolgenden Gängen dürfen Sie sich gerne
Ihr eigenes Menu zusammenstellen.
Für eine Reservation bis 13.00 Uhr an der Réception sind wir Ihnen sehr dankbar-
Restaurant geöffnet von 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.
Bun appetit!

Antipasti

Knackiger Sommersalat | Gemüse | Croûtons | Geröstete Kerne
Dressings: Sesam-Ingwer | French | Balsamico
Karotten im Hanf-Tempura | Hummus | Salicorne
Spargel | Morchel-Vinaigrette | Mascarpone | Kaffee | Kräuter
Calamaretti | N' duja | Auberginen Creme | Schwarzer Knoblauch
Vegan Lax | Geräucherte Karotte | Meerrettich-Crème | Blini
Leicht geräuchertes Hirsch-Entrecôte | Marinierte Pilze | Cranberry Chutney

Suppe | Saft

Weisse Spargelsuppe | Spargel | Croûtons | Kräuter
Gemüse Minestrone | Quinoa
Super-Berry Smoothie

Vorspeise

Vegane Capuns | Wildkräuter-Sauce | Morcheln
Schlutzkrapfen | Guter Heinrich | Ricotta | Tomate
E Miez Paccheri Rigati | Eierschwämmli | Kräuter | Tomate
Gebratenes Rotbarben Filet | Ratatouille | Aioli

Hauptgänge

Steinbutt Filet | Olivenkruste | Bärlauch | Risotto | Grüner Spargel
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Gerösteter Blumenkohl | Lauch Chimichurri
*Rotes Thai Curry | Wokgemüse | Planted Chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch Wahlweise mit Poulet oder •Steinbutt wählen.
Mit Speck gespicktes Zanderfilet | Rahm-Sauerkraut | Grüne Trauben Kräuter-Kartoffel
Spargelragout | Hollandaise | La Ratte Kartoffel
Kalbsschulter Braten | Steinpilze | Quark-Pizokel | Sommer-Gemüse

Dessert und Käse

Schokoladen Mousse im Schokoladen Mantel | Beerensalat | Streusel
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Veganer Käse | Chutney
Zitronen Tartelette | Meringue | Ganache
Ananas Chiffonade | Himbeeren | Basilikum