



Menu vom 08.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

Gegrillte Paprika | Veganer Ricotta | Romesco-Sauce | Kräutersalat Rauch-Mandeln

Kalbs Tatar »Mediterrane Art« | Kalbfleisch | Getrocknete TomatenPinienkerne | Artischocken | Parmesan

Suppe | Saft

Weisse Spargelsuppe | Spargel | Croûtons | Kräuter

Heu-Wiesensuppe | Speck | Bergkartoffeln

Tutti Frutti Smoothie

Vorspeise

Vegane Capuns | Wildkräuter-Sauce | Morcheln

Schlutzkrapfen | Guter Heinrich | Ricotta | Tomate

Dörrbirnen Ravioli | Salbei-Butter | Bergkäse

Eglifilet im Backteig | Mini-Lattich | Sauce Gribiche

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.

Gebratenes Lachsfilet | Safransauce | Schnittlauch-Stampf | Blattspinat

Persischer Safrankuchen Tahchin | Aubergine | Tahini

Hirsch Entrecôte | Pinienkern-Streusel | Rahm-Wirz | Quark-Pizokel

Portwein-Jus

Dessert und Käse

Schokoladen Mousse im Schokoladen Mantel | Beerensalat | Streusel

Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte

Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney

Veganer Käse | Chutney

Pfirsich Haerberlin | Pochierter Pfirsich | Sabayon | Pistazien-Glacé

Karamellisierter-Apfel | Sablè-Breton | Meerrettich-Glacé