

## SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

JANUAR | FEBRUAR | MÄRZ

Gebackenes Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse,  
Haselnüssen und Kräutersalat

Kichererbseneintopf mit Gemüse  
Gewürz-Couscous und Sojajoghurt-Dip

Gebrannte Creme Grossmutterart mit Mandeln und Blätterteiggebäck  
56.–

Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Grissini

Gefülltes Schweinsnierstück mit Dörrfrüchten und Rotwein-Jus  
Kartoffelstock und Wurzelgemüse

Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace  
58.–

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Calvados-Sauce  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Zimtousse mit Zwetschgen und Mandelküchlein  
67.–

Rindskraftbrühe mit Sherry, Gemüse und Schnittlauch

Gebratenes Zanderfilet mit Speckschaum  
Kleine Kartoffeln und Sauerkraut

Dessertteller Seepark  
Katalanische Creme, Milkschokoladenmousse, Früchtespiesschen, Vanilleglace  
69.–

Nüsslersalat mit Speck, Trauben und Pilzen

Pastinakencremesuppe mit Rauchlachs

Niedertemperatur gegarte Rindshuft mit Bearner Sauce und Jus  
Röstikroketten und Marktgemüse

Panna cotta mit Beerenkompott und Brownie  
81.-

Variation vom Saibling mit Rettich, Roggenbrot und Kräutersalat

Schwarzwurzelcremesuppe mit Trüffelschaum und Baumnüssen

Am Stück gegarter Kalbshohrücken mit Portwein-Jus  
Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse

Maroniterrine mit eingelegten Cranberries und Schokoladenglace  
92.-

APRIL | MAI | JUNI

Karotten-Ingwersuppe mit Gemüse-Samosa und Sesamschaum

Spargelrisotto mit Taleggio  
Mini-Karotten und Bärlauch

Panna cotta mit Erdbeeren und Brownie  
50.–

Frühlingsalat mit Beluga-Linsen und Feigensenf-Dressing

Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat  
Tessiner Polenta und gebratene Zucchini mit Thymian

Gebrannte Creme Grossmutterart mit Mandeln und Blätterteiggebäck  
63.–

Grüne Spargelsuppe mit Alpenblütenschaum

Roastbeef vom Black-Angus-Rind mit Jus und Bearner Sauce  
Röstikroketten und Marktgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mango und Himbeersorbet  
74.–

Rauchlachstartar mit Sauerrahm und Dill,  
Kräutersalat und geröstetem Focaccia

Lammierstück mit Kräuterkruste und provenzalischer Sauce  
Frühlingskartoffeln und grünem Spargel

Erdbeer-Tiramisù  
76.–

Frühlingssalat mit Spargeln und Erdbeeren

Morchelsuppe mit Cognac-Schaum

Rindsfilet mit Bärlauch-Hollandaise und Jus  
Kartoffel-Kräuterterrine und Marktgemüse

Rhabarber-Streuselkuchen mit Erdbeerglace  
92.-

Gebeizte Lachsforelle mit Spargeln und Haselnüssen

Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchelsauce  
Tagliatelle und Marktgemüse

Erdbeerquarkschnitte mit Schokoladen-Ganache und Vanilleglace  
98.-

## JULI | AUGUST | SEPTEMBER

Ramato-Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella  
gerösteten Pinienkernen und Kräutersalat

Planted Chicken-Curry mit Gemüse  
Basmatireis und Papadam

Dreierlei Saisonsorbets mit Früchten  
52.–

Gazpacho mit Crostini, Chorizo und Feta

Gebrautes Pouletschenkelsteak im Speckmantel mit Barbecue-Jus  
Süßkartoffel-Frites und Ofengemüse

Eiskaffee mit Willisauer Kirsch und Schlagrahm  
56.–

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Beeren und Alpenblüten

Schweinsfilet-Piccata mit Marsala-Jus  
Safranrisotto und Auberginen-Peperoni-Gemüse

Pochierter Pfirsich mit Vanillecreme und Himbeersorbet  
64.–

Melonenvariation mit Bündner Rohschinken  
Portwein und Kräutersalat

Wolfsbarschfilet mit Oliven-Kräuter-Vinaigrette  
Fregola Sarda mit getrockneten Tomaten und gebratenen Zucchetti

Vanilleglace mit frischen Beeren und Meringue-Streusel  
71.–

Rinds-Carpaccio mit Parmesan, gebratenen Pilzen und Rucola

Melonenkaltschale mit Portwein und Minze

Kalbshuftmedaillon im Rohschinkenmantel mit Jus  
Limonenquark-Gnocchi und konfierten Cherry-Tomaten

Joghurtmousse mit Aprikosen und Schokoladenstreusel  
91.-

Vitello tonnato mit roten Zwiebeln, Kapernäpfeln und Kräutersalat

Weisse Tomatensuppe mit Oliven-Tapenade und Basilikum

Entrecôte vom Black-Angus-Rind mit Portwein-Jus  
Risotto mit Zitrone und glasierten Kefen

Kokos-Schokoladenkuchen mit Bananenragout und Mangosorbet  
98.-

## OKTOBER | NOVEMBER | DEZEMBER

Humus mit Olivenöl,  
mediterranem Gemüse und Pita-Brot

Risotto mit Pilzen und Mascarpone,  
Kürbis, Rosenkohl und Parmesan-Chips

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen und Vanilleglace  
52. –

Blattsalat mit Kürbis und Kernen

Geschmorte Rindfleischstreifen Stroganow mit Sauerrahm und Essiggurken  
Tagliolini und Bohnen

Glühwein-Carmelköpfler mit Orangensalat und Pistazien  
58.–

Kürbissuppe mit Maroni und Amaretti

Gebatene Pouletbrust im Speckmantel  
Risotto mit Zitrone und Wurzelgemüse

Lebkuchenmousse mit Glühwein-Birne und Schokoladen-Ganache  
62.–

Rubiger Lachsforellenfilet mit Zwiebel-Chutney  
Venere-Reis und Rahmlauch

Am Stück gebratenes Rinds- und Kalbsfilet mit Bearner Sauce und Jus  
Kartoffel-Kräuterterrine und Markgemüse

Passionsfrucht-Eisparfait mit Schokoladenkuchen und Mangosalat  
98.–

Nüsslersalat mit Wildschweinschinken und frischen Feigen

Topinambursuppe mit gebratener Krevette und Orangenschaum

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Calvados-Sauce  
Röstikroketten und Rahmwirsing

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

78.–

Gebratene Black-Tiger-Krevetten mit Kürbismousse, Ingwer und schwarzem Sesam

Risotto mit Pilzen und Mascarpone, Kürbis, Rucola und Parmesan-Chip

Am Stück gegartes Hirsch-Entrecôte mit Sauserrahmsauce  
Kartoffel-Kräuter-Terrine mit Rosenkohl

Toblerone-Mousse mit Birnensalat und Sauerrahmglace

95.–