

Frühlingshafte und Sommerliche Festmenüs

Vorspeisen

Schönzubereitete Saisonsalate
Im Weizentortilla mit Foccaciobrotwürfel

Feines Rindstartar mit Melonenperlen, Zwiebeln und Kapern
an kleiner Salatauswahl

Feldsalat mit Blutorangen und Granatapfel-Vinaigrette

Erfrischender Cocktail vom Poulet, exotischen Früchten
und einer milden Cocktailsauce auf feinen Eisbergstreifen

Vitaminsalat mit Kräuter-Mousse im Gurkenblatt

„Vitaminsalat“ aus Kräutern und bunten Blattsalaten mit knackigem Gemüse,
Blumen und Avocado Minze Vinaigrette

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Trauben

Schaumsuppe von Kerbel mit Grissini und frischem Basilikum in der Tomate

Maisveloutée mit gelben Peperoniwürfeln und Safran

Feine Allianz von grünem Spargel und Reisrahmsuppe

Cremiges Gurkenschaumsüppchen mit frittierten Rosenblättern

Gemüse-Essenz mit Flädli und Gemüseperlen

Hauptgang Fleisch oder Fisch mit Nachservice

Gemischter Braten von Kalb und Schwein mit Gemüsebouquet
Herzoginnenkartoffeln oder Butterpappardelle

Gefülltes Mistkratzerli mit Äpfeln und Kräutern an sommerlichem Gemüse
und Krokette oder Pommes frites

Lamm-Entrecôte vom Grill auf gebratenem mediterranem Gemüsesalat
an Melissen-Kartoffel-Gnocchis in Tomatenpesto



Zartes Rindsentrecôte mit einer rassigen Pfeffersauce
An gemischtem Spargel und Kartoffel-Tortillas
oder Backkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm

Gebratene Eglifilet nach Zuger Art mit Mandeln, Kräutern und Tomatenwürfel
an Salzkartoffeln und Romanesko mit Tartarsauce

Gebratene Seeforelle auf aromatischen Gemüse-Linsen
mit blanchierten Radieschen und Petersilienschaum

Thunfischsteak kurz gebraten an Salbei-Gnocchis und Kräuterpesto
mit gebackenem Gemüsestroh

In Limetten und Weisswein pochierter Lachs an Spargeln und Kartoffeln
mit Dill-Sauce-Hollandaise

Roulade von Pangasius und St. Petersfisch
mit Mangold auf Melonensockel und Topinambur-Triangel

Dessert

Joghurt-Pudding auf Johannisbeer-Gelee
und Minzesahne

Himbeer-Brombeerparfait
Auf Mangosauce und Birnenchips

Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren
im Schokoladenkörbchen

Biskuitroulade von Ananascreme und Kokos
An Coca-Cola-Sorbet

Kaffee-Latte von Mascarpone und Kakaocreme
Mit Früchtekörbchen

Die Sommerlustklassiker

Gerührter Eiskaffee Sommerlust

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Quartett mit vier verschiedenen süssen Speisen

2-Gang Menü CHF 52.00

3-Gang Menu CHF 65.00

4-Gang Menu CHF 75.00

5-Gang Menu CHF 85.00