



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – FRÜHLING

## SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – FRÜHLING

(Ab 10 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

### Auswahl an kalten Vorspeisen

CHF

- Grüner Blattsalat 8.50
- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen 9.50
- Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella 16.50
- Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Bärlauchdressing 18.50
- Riesencrevetten-Spargelcocktail 18.50

### Auswahl an warmen Vorspeisen

- Spargelrisotto mit Rohschinken chips 16.50
- Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise 17.50
- Fleischörtchen „Sommerau“ mit Schalotten-Confit und Frühlingssalat 17.50
- Black Tiger Crevetten am Zitronengrasspiess mit Glasnudel-Gemüsesalat 18.50

### Auswahl an Suppen

- Bouillon mit Flädli 9.50
- Bärlauchcremesuppe 10.50
- Spargelcremesuppe mit Spargelragout 12.50
- Curryschaumsuppe mit Crevette 14.50

### Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

- Pikantes rotes Gemüsecurry im Kokos-Basmatireisring 23.50
- Bärlauchbizochels mit Frühlingsgemüse 25.50
- Spargelrisotto mit Cherrytomaten 26.00
- Bärlauchravioli auf Spargelragout 26.50

## Auswahl an Hauptgängen

### Schwein

- Cordon bleu „Klassik“ 27.00  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
mit Pommes frites und Saisongemüse
- Schweinspiccata an Marsalajus 28.50  
mit Safranrisotto  
und italienischem Gemüse

### Poulet

- Cordon bleu „Gruyère“ 27.50  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln  
dazu Pommes frites und Saisongemüse
- Pouletbrust im Tortilla-Knuspermantel an roter Currysauce 27.50  
mit Basmatireis  
und Saisongemüse
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel 31.50  
mit Rieslingrisotto  
und Spargel-Morchelragout

### Gemischt

- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein 29.50  
mit Bärlauch-Kartoffelstock  
und Saisongemüse
- Hackbraten „Sommerau“ (Rind, Schwein und Poulet) 31.00  
mit Kartoffelstock  
und Peperonata

### Lamm

- Gulasch „Stroganoff“ vom Lammentrecôte 38.00  
mit Reis  
und Saisongemüse
- Lammentrecôte mit Curry-Früblingszwiebellinsen 38.50  
und neuen Bratkartoffeln

## Fisch

- Black Tiger Crevetten am Zitronengrasspiess mit rotem Curry und Basmatireis 35.50
- Meerwolf mit Rohschinken mit neuen Bratkartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen 37.50
- Thunfischsteak rosa gebraten mit Rieslingrisotto dazu Frühlingszwiebeln, Peperoni und Tomaten 39.00

## Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Sellerie-Kartoffelstock und Saisongemüse 33.50
- Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Käse, Frühlingszwiebel und Speck dazu Pommes frites und Saisongemüse 38.50
- Kalbspiccata an Marsalajus mit Safranrisotto und Cherrytomaten 38.50

## Rind

- Roastbeef englische Art am Stück gebraten an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse 39.50
- Grilliertes Black Angus Entrecôte 180 Gr. an Olivenpesto mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 39.50
- Black Angus Filet 180 Gr. oder am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 48.50

### Auswahl an Desserts

·	Beeren-Parfait	11.50
·	Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Erdbeersauce	11.50
·	Erdbeer-Rhabarberkompott mit Joghurtglace	11.50
·	Schokoladentorte mit Erdeer-Pfefferminzragout	12.50
·	Weisses Schokoladenmousse auf Erdbeeren und Rhabarber	12.50
·	Saisonales Tiramisu	12.50
·	Käsebuffet	18.50
·	Dessertbuffet	21.50