



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
· Salat von Spinat, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln an Avocadovinaigrette	14.50
· Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Bärlauchdressing	19.50
· Lauwarmer Spargel mit Nüsslisalat und Ei an Orangenvinaigrette	17.00

Auswahl an warmen Vorspeisen

· Fleischörtchen „Sommerau“ mit Schalotten-Confit und Frühlingsalat	17.50
· Black Tiger Crevetten auf Spargelrisotto	19.50
· Ravioli gefüllt mit Spargel an Parmesanspänen und Frühlingszwiebeln	17.50

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

· Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln	24.50
· Weissweinrisotto mit Spargel	24.00
· Ravioli gefüllt mit Spargel und Ricotta auf Morchelrahmsauce mit Parmesanspäne	26.50
· Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis	24.50

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch

- Black Tiger Crevetten auf Bärlauchrisotto und Saisongemüse 35.50
- Zanderfilet mit Zitronen-Petersilienbutter mit Frühlingszwiebelrisotto und Saisongemüse 38.00
- Thunfischsteak rosa gebraten mit Stampfkartoffeln und Cherrytomaten-Wasabigemüse 39.00

Poulet

- Cordon bleu „Gruyère“ gefüllt mit Kochschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln dazu Pommes frites und Saisongemüse 28.50
- Maispouardenbrust auf Stroganoffsauce mit Orecchiette und Saisongemüse 31.00
- Saltimbocca von der Pouletbrust mit Rieslingrisotto und Spargel-Morchelragout 28.00

Schwein

- Cordon bleu „Klassik“ gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 29.00
- Schweinspiccata an Marsalajus mit Safranrisotto und Saisongemüse 28.50

Gemischt

- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Bärlauch-Kartoffelstock und Saisongemüse 31.50
- Hackbraten „Sommerau“ (Rind, Schwein und Poulet) mit Kartoffelstock und Peperonata 33.00

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse 33.50
- Kalbs Cordon bleu „Bündner“ gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse dazu Pommes frites und Saisongemüse 38.50
- Kalbspiccata an Marsalajus mit Safranrisotto und Cherrytomaten-Spinatgemüse 38.50

Rind

- Roastbeef englische Art am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 39.50
- Grilliertes Black Angus Entrecôte 180 Gr. an Whisky-Pfeffersauce mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse 42.00
- Black Angus Filet 180 Gr. oder am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 47.00

Lamm

- Lammentrecôte mit Nusskräuterkruste dazu neue Bratkartoffeln und Saisongemüse 38.50

Auswahl an Desserts

· Erdbeer-Parfait mit Rahm und Früchtegarnitur	11.50
· Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Erdbeersauce	11.50
· Crêpes mit Erdbeeren und Jogurtglace	14.00
· Schokoladentorte mit Erdbeer-Pfefferminzragout	12.50
· Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	11.50
· Tiramisu mit Erdbeer-Rhabarberkompott	12.50
· Käsebuffet	18.50
· Dessertbuffet (ab 20 Personen)	21.50