



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – FRÜHLING

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – FRÜHLING

(Ab 20 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

AUSWAHL AN KALTEN VORSPEISEN

CHF

- Grüner Blattsalat 9.50
- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen 10.50
- Salat von Spinat, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln an Avocadovinaigrette 15.50
- Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella 17.50
- Lauwarmer Spargel mit Nüsslisalat und Ei an Orangenvinaigrette 17.50
- Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Bärlauchdressing 21.50

AUSWAHL AN WARMEN VORSPEISEN

- Fleischörtchen „Sommerau“ mit Schalotten-Confit und Frühlingssalat 17.50
- Ravioli gefüllt mit Spargel an Parmesanspänen und Frühlingszwiebeln 17.50
- Black Tiger Crevetten auf Spargelrisotto 20.50

AUSWAHL AN SUPPEN

- Bouillon mit Flädli 9.50
- Bärlauchcremesuppe 12.50
- Spargelcremesuppe mit Spargelragout 13.50
- Curryschaumsuppe mit Crevette 14.50

AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN VEGETARISCH

- Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln 24.50
- Weissweinsrisotto mit Spargel 25.50
- Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis 25.50
- Ravioli gefüllt mit Spargel und Ricotta auf Morchelrahmsauce mit Parmesanspäne 27.50

VEGAN AUF ANFRAGE.

AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN

FISCH

- Black Tiger Crevetten auf Bärlauchrisotto und Saisongemüse 37.50
- Zanderfilet mit Zitronen-Petersilienbutter mit Frühlingszwiebelrisotto und Saisongemüse 38.50
- Thunfischsteak rosa gebraten mit Stampfkartoffeln und Cherrytomaten-Wasabigemüse 42.00

POULET

- Saltimbocca von der Pouletbrust mit Rieslingrisotto und Spargel-Morchelragout 29.50
- Cordon bleu „Gruyère“ gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln dazu Pommes frites und Saisongemüse 30.50
- Maispouardenbrust auf Stroganoffsauce mit Orecchiette und Saisongemüse 31.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Jus dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse 31.50

SCHWEIN

- Cordon bleu „Klassik“
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
mit Pommes frites und Saisongemüse 29.50
- Schweinspiccata an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 29.50
- Schweinerücken am Stück gebraten an Marsalajus
mit Schupfnudeln
und Saisongemüse 33.00
- Medaillon vom Schweinefilet an Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 35.50

GEMISCHT

- Hackbraten „Sommerau“ (Rind, Schwein und Poulet)
mit Kartoffelstock
und Peperonata 34.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
mit Bärlauch-Kartoffelstock
und Saisongemüse 35.00

KALB

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Cordon bleu „Bündner“ gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse dazu Pommes frites und Saisongemüse 39.50
- Kalbpiccata an Marsalajus mit Safranrisotto und Cherrytomaten-Spinatgemüse 39.50
- Kalbspaillard auf Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln mit Jus und Stampfkartoffeln 42.00

RIND

- Roastbeef englische Art am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 42.00
- Grilliertes Black Angus Entrecôte 180 Gr. an Whisky-Pfeffersauce mit Weissweinrisotto und Saisongemüse 44.00
- Black Angus Filet 180 Gr. oder am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 48.00

LAMM

- Lammentrecôte mit Nusskräuterkruste dazu neue Bratkartoffeln und Saisongemüse 38.50

AUSWAHL AN DESSERTS

· Erdbeer-Parfait mit Rahm und Früchtegarnitur	12.50
· Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Erdbeersauce	12.50
· Schokoladentorte mit Erdbeer-Pfefferminzragout	14.50
· Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	14.50
· Tiramisu mit Erdbeer-Rhabarberkompott	14.50
· Crêpes mit Erdbeeren und Joghurtglacé	15.00
· Käsebuffet	18.50
· Dessertbuffet (ab 40 Personen)	21.50

KINDERKARTE

· Calimero Pasta mit Rahmsauce	8.50
· Garfield Risotto	8.50
· Popeye Gemüseteller	8.50
· Hamburger «Ketschmy» Kalb / Schwein mit Ketchup, Mayo, Tomatenscheiben und Salatblatt	11.50
· Mister Porki Schweineschnitzel an Rahmsauce	12.50
· Schnipo Paniertes Schweineschnitzel	12.50
· Happy Chicks Hausgemachte Chicken Nuggets	11.50

BEILAGEN: Pommes frites, Pasta, Risotto, Tagesgemüse

UNSERE KINDERKARTE IST GEEIGNET FÜR KINDER BIS 10 JAHRE.

WEITERE INFOS:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen (Geburtstag, Firmung, Konfirmation, Hochzeit) mitnehmen.
Dafür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

EIN SELBSTORGANISIERTES DESSERTBUFFET IST NICHT ERWÜNSCHT.