

Vegetarisches Menu

Carpaccio von Oxsenherztomaten
Lauwarmer marinierter Büffelmozzarella
und Balsamicoeis

Gurken-Ingwer-Cappuccino

Eierschwämmli-Artischockenpfanne
mit Basilikumsabayone
und Kartoffelperlen

Käsespezialitäten
von unserem Käsewagen

oder

Dessertüberraschung
aus unserer Pâtisserie

5-Gang Menu CHF 64.—
4-Gang Menu CHF 54.—
3-Gang Menu CHF 44.—

Unsere Weinempfehlungen

Italien

Pinot Grigio 2008
Colli Orientali del Friuli doc
La Tunella, Ippis

1 dl CHF 7.50

Kalifornien

Chardonnay California 2006
Parducci, Mendocino County

1 dl CHF 7.50

Schweiz

Pinot Noir Luzern aoc 2008
Brunner Weinmanufaktur, Hochdorf

1 dl CHF 8.—

Kalte Vorspeisen

Asiatisch gebeizter Lachs
mit Kartoffel-Wasabisauce
und Mango-Cipolottisalat

CHF 19.—

Carpaccio von Ochsenherztomaten
Lauwarmer marinierter Büffelmozzarella
und Balsamicoeis

CHF 18.—

Salat aus dem Glas mit Sommerfrüchten
und Himbeerdressing

CHF 14.—

Ziegenkäsemousse mit Lavendel-Melonen-Tatar
und Pinienkerncracker

CHF 16.—

Grüner oder gemischter Salat

CHF 9.—

Suppen

Gurken-Ingwer-Cappuccino

CHF 12.—

Geeiste Tomatenkraftbrühe
mit Kalbshaxen-Wan Tan

CHF 16.—

Wassermelonen-Champagner Kaltschale
mit grillierter Jakobsmuschel und Minzpesto

CHF 14.—

Warme Vorspeisen

Erbsen-Rucola-Ravioli
mit leicht geräucherten Thunfischscheiben
und Zitronenmelissensauce

CHF 20.— / 28.—

Spinat-Dörrtomaten-Gnocchi
mit Mascarponeschaum,
Pinienkerne und Grillgemüse

CHF 18.— / 28.—

Eierschwämmli-Artischockenpfanne
mit Basilikumsabayone
und Kartoffelperlen

CHF 19.— / 28.—

Fischgerichte

Gebratene Scampi und Riesenkrevetten
Cous Cous mit Aprikosen und Melisse
Kefenstreifen

CHF 46.— / 36.—

Zanderfilet mit Ananasschaum
Risotto mit grünen Erbsen und Minze
Gemüsetempura

CHF 38.— / 32.—

Seeteufelfilet in Lavendel-Buttermilch pochiert
mit Süsskartoffelmousseline
und Sommergemüse

CHF 44.— / 34.—

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Fleisch- und
Fischgerichte auch als Fitnessteller!
Unsere Mitarbeiterinnen geben Ihnen gerne Auskunft.*

Unsere Spezialitäten

Gebrautes Rindsfilet
aus dem Whiskyholz-Rauch
mit Baby-Kartoffeln
und Sommergemüse

CHF 44.— / 36.—

Entenbrust in Gewürzhonig-Öl konfiert
mit Granatapfelschaum
Koriandernudeln
Karamalisierte Wurzelgemüse

CHF 38.— / 30.—

Fleischgerichte

Mariniertes Kalbshohrückensteak vom Grill
mit Vanille-Chili-Butter
Eierschwämmli-Cipolotti-Risotto
Sommergemüse

CHF 40.— / 32.—

Maispoularde mit Thaibasilikum im Brickteig
mit Apfel-Currysauce
Jasmin-Limettenreis
Gemüsetempura

CHF 34.—

Lammfilets im Kräutermantel mit Himbeer-Kirschjus
Trilogie von der Polenta
Gefüllte überbackene Zucchini

CHF 38.— / 30.—

Süsse Versuchungen

Himbeer-Quarktörtchen
mit Limetten-Vodkasorbet

14.—

Geeister Kaffee mit Baileys
Weisses Schokoladenmousse
Hausgemachte Biscotti

12.—

Im Glas gebackene Beeren
mit Hibiskusblüten und Kokosnussorbet

15.—

Gegrillte Wassermelone
mit Sauerrahm-Crème Brulée

14.—

Käsespezialitäten
von unserem Käsewagen

14.—

Hausgemachte Rahmglaces

Mandel-Lavendel

Waldbeeren

Buttermilch

Amaretto-Kirsche

Joghurt-Aprikosen

Hausgemachte Sorbets

Himbeer

Basilikum-Melonen

Holunder-Rosen

Pfirsich

Campari-Passionsfrucht

Preis pro Kugel

4.—