

Empfehlung unserer Küche

# FRÜHLINGSBUFFET 1

gültig von März bis Mai

## VORSPEISE

**Tomate-Mozzarella**  
mit Rucola und Pinienkernen

\*\*\*

**Lachsrollchen**  
mit Frischkäse und grünem Spargel

\*\*\*

**Blattsalate der Saison**  
mit Paprika, Gurke, Tomaten und Vinaigrette

\*\*\*

**Baguette und Butter**

## SUPPE

**Bärlauch-Crèmesuppe**  
mit Rosmarinschinken

## HAUPTSPEISE

**Gebratene Maispoularde**  
mit Schalotten-Jus, Herzoginkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

**Kabeljau in einem venezianischen Gewürzsud**  
mit Wurzelgemüse und Kartoffeln

\*\*\*

**Frühlingslasagne**  
mit Gemüse der Saison

## DESSERT

**Quarkterrine** mit Beerenfrüchten

\*\*\*

**Zitronen-Pannacotta** mit Melonenmus

bis 25 Personen 46,00 € pro Person

ab 25 Personen 44,00 € pro Person

Empfehlung unserer Küche

# FRÜHLINGSBUFFET 2

gültig von März bis Mai

## VORSPEISE

### Räucherlachs auf Frischkäsecrème

mit Schnittlauch, Tomaten und Vollkornbrot

\*\*\*

### Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Färsenrind

mit Sauce tartare

\*\*\*

### Blattsalate der Saison

mit geschmolzenen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln  
und dunkler Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

### Baguette und Butter



## SUPPE

### Geflügelbouillon

mit Frühlingslauch

## HAUPTSPEISE

### Lübchiner Stroschweinefilet im Brezelmantel

mit Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli

\*\*\*

### Gebratener Zander auf Orangen-Chicorée-Ragout

mit Butterreis

\*\*\*

### Spaghettinester

mit fruchtiger Tomatensauce, Ziegenkäse und gerösteten Mandeln



## DESSERT

### Limetten-Pannacotta mit Erdbeermark

\*\*\*

### Erdbeertiramisu

bis 25 Personen 45,00 € pro Person

ab 25 Personen 43,00 € pro Person