

Empfehlung unserer Küche

FRÜHLINGSMENÜ

gültig von März bis Mai

VORSPEISE

Lammfilet vom Pützhofer Lamm

mit Kräuterkruste auf buntem Linsensalat mit Sesam-Fleuron

12,50 € pro Person

Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Färsenrind
mit Rucolapesto, Kirschtomaten, Crostini und grobem Pfeffer

12,90 € pro Person

Zucchini Salat

mit Kirschtomaten, Chili, Vinaigrette und Ciabatta

7,90 € pro Person

Tomaten-Mozzarella-Salat

im Brotwürfel

7,90 € pro Person

SUPPE

Bärlauch-Crèmesuppe

mit Rosmarinschinken

5,30 € pro Person

Lauch-Crèmesuppe

mit Kasseler

4,90 € pro Person

Gemüsebrühe

mit Gemüsejulienne und Fadennudeln

4,90 € pro Person

Paprika-Crèmesuppe

mit Chili-Garnele

6,50 € pro Person



HAUPTSPEISE

Gebratener Wolfsbarsch

mit Pancetta, tomatisierten Kartoffeln und weißen Bohnen

21,50 € pro Person

Gebratene Lammchops vom Pützhofer Lamm

mit Rote-Bete-Püree und Zuckerschoten

34,50 € pro Person

Erbsenrisotto

mit Minze und Crème fraîche

10,90 € pro Person

Flambiertes Filet vom Simmentaler Färsenrind, 180 g

mit Zitronenhollandaise, getrüffeltem Kartoffelpüree
und gebratenem Spargel

39,50 € pro Person



DESSERT

Eton Mess

6,40 € pro Person

Beerenfrüchte

mit Zitronensorbet

5,50 € pro Person

New York Cheesecake

mit Erdbeeren

6,70 € pro Person

Kirschtiramisu

mit Schokoladenbiskuit, Vanillemascarpone und Zartbitterguss

6,90 € pro Person