

Frühlings- Menü

1. *Erbsen- Minze- Suppe*
mit mariniertes Lachsforelle



2. *Friskäse-Mousse*
mit eingelegten Radieschen
leichter Spargel-Salat
dazu eine Rosmarin-Buchtel



3. *Kalbfleisch-Carpaccio*
leicht angeräuchert und mariniert
mit Kräutern und Nuss-Öl
und rotem Zwiebelschaum



4. *Rehrücken*
mit Rübli-Berg-Pfeffer- Konfitüre
Portwein-Jus
Geräucherte Kartoffel-Kreation

oder

4. *Zanderfilet*
mit Karotten-Variation
und Karotten-Mais-Schnitte



5. *Käse von der Platte*



6. *Dessertüberraschung*

Weinbegleitung

Petite Arvine
Wallis

Sauvignon blanc
Weingut Gehring
Freienstein

Grüner Veltliner
Österreich

Seven Oaks
Kalifornien

Gewürztraminer
Schloss Teufen

Primitivo
Italien

Cinerea
Weingut Stucki
Teufen

Menü Komplet: Fr. 112.00

Menü Gänge: 1,2,4, 5 oder 6 Fr. 89.00

Mit Weinbegleitung Fr. 142.00

Mit Weinbegleitung Fr. 117.00