

Frühlings- Menü

Weinbegleitung

1. *Bärlauch-Crème-Suppe*
mit *Kalbfleisch-Carpaccio*



Sauvignon blanc
Österreich

2. *Kalbsleber-Parfait*
auf *Zwiebel-Marmelade*
Kräuter-Toast



Gewürztraminer
Frankreich

3. *Gefüllte Kartoffel-Gitzi-Kugel*
Geschmortes Gitzi-Ragout
im *Kartoffel-Mantel*
auf *Spargel-Ragout*



DER FEDERWEISSER
Lienhard & Vögeli
Teufen

4. *Rehrücken*
mit *Rüebli-Berg-Pfeffer-Konfitüre*
Portwein-Jus
Rosmarin-Laugen-Galetten

oder

Juan Gil Silver Label
Spanien

4. *Zander-Roulade "Bärlauch"*
Pochiert mit Bärlauch- Rahm- Sauce
Schwarzer Reis



Cuvée blanc
Schloss Teufen

5. *Käse Auswahl von Rolf Beeler*

Süesse Starche
Süsser Sherry
Stucki Teufen

6. *Dessertüberraschung*

Tokaj
Slowakei

Menü Komplet: 115.00
Menü Gänge: 1,2,4, 5 oder 6 92.00

Mit Weinbegleitung 145.00
Mit Weinbegleitung 120.00