



Muttertagsmenü

der Auftakt...

Ceviche vom Loup de Mer
im Spiel mit Datteltomaten, Zucchini-Zitrussalat,
Ricottacreme und Focaccia-Chips

Tomaten-Mousse-Törtchen
arrangiert mit Datteltomaten, Zucchini-Zitrussalat
und Ricottacreme



das Zwischenspiel...

Cremesuppe von Zuckerschoten
mit Safran-Frittata und Lavendel-Granola



die Hauptsache...

Rosa gebratenes Kalbsnierstück
begleitet von Miso-Hollandaise,
Sesam-Kartoffeln und Erbsen-Spargel-Sauté

In Kräuteröl konfierte Seeteufel-Medaillons
serviert mit Kamillen-Sud, Nussbutter-Kartoffelcreme und Frühlingsspinat

Ziegenkäse-Oregano-Küchlein
kombiniert mit Curryschaum, Limetten-Guacamole und Erbsen-Spargel-Sauté



der Ausklang...

„Mamis Liebling“
Erdbeermousse, Himbeerstreusel,
Pfirsichsorbet und Vanille-Mascarponecreme



4 Gänge Menü:

mit Kalbsnierstück	CHF 78.00
mit Seeteufel	CHF 75.00
Vegetarisch	CHF 63.00

3 Gänge Menü ohne Suppe:

mit Kalbsnierstück	CHF 71.00
mit Seeteufel	CHF 68.00
Vegetarisch	CHF 57.00