



Classic Menu

Menu Salat oder Tagessuppe

Putenbrust am Stück gegart, Gebratenes Zanderfilet oder in Pankow panierte Avocado
an fruchtiger Currysauce, saisonales Gemüse, Reis

Vanilleeis mit heissen Beeren und Rahm

CHF 50.00 p.P.

Klassik 4 Gang Menu

Menusalat

Tomatencremesuppe

Schweinesteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarin Kartoffelspalten aus dem Ofen und
saisonales Gemüse

Gebrannte Creme mit Vanilleeis und Nusskrokant

CHF 60.- p.P.

Hirschen 3 Gang Menu

Verschiedene Blattsalate mit Beerendressing und Crevetten

Kalbsbraten, Jus, Kartoffel-Lauchgratin, Wurzelgemüse

Mousse au Chocolat

CHF 70.- p.P.

Grill Menu

Verschiedene Blattsalate mit marinierten Randen

Entrecôte vom Grill, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Speck-Bohnen
oder

Gegrillte Kohlrabi-Steaks, Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Speck-Bohnen

Vacherin-Glace-Törtchen

CHF 70.00 p.P.

Saisonale Menus

Wildmenu

Maronicremesuppe mit karamelisiertem Apfel

Rehgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce, Brüsseler Sprossen, Rotkohl und Spätzli

oder

Wildbeilagenteller

Lebkuchenparfait mit beschwipsten Zwetschgen

CHF 75.00 p.P.

3 Gang Menu mit Spargel

Verschieden Blattsalate mit marinierten Randen und lauwarmem Lachs oder mariniertem Spargel

Kalbsfiletmedaillons oder Wienerschnitzel, Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffel

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

CHF 75.00 p.P. (Wienerschnitzel)

CHF 85.- p.P. (Kalbsfiletmedaillons)

oder

Spargelcremesuppe mit Lachswürfeln

Rinderfilet, Spargel, Sauce Hollandaise und Rosmarin-Kartoffelspalten aus dem Ofen

oder Kartoffel-Lauchgratin

Rhabarber Parfait auf Erdbeer-Coulis

CHF 85.00 p.P.

Als Vegetarische alternative gibt es:

Vegi-Burger (ohne Bun, Erbsenprotein-Basis), Spargel, Sauce Hollandaise, Rosmarin-Kartoffelspalten aus dem Ofen oder Kartoffel-Lauchgratin, (je nachdem welche Beilagen es zum Fleischmenu gibt)

Für die Fischliebhaber:

Gebratenes Zanderfilet an Zitronen Beurre-blanc, Quinoa und Wurzelgemüse