

Karfreitag Mittagsmenu

Ziegenkäse-Panna Cotta
mit Tomatencoulis und Basilikumgelée



Klare Gemüsesuppe mit Ingwer und Safran



Schweinsfilet im Blätterteig
an Salbeijus
Kartoffel-Getreidegalletten, Lauchgemüse

oder

Sautiertes Zander- und Saiblingsfilet
an Pommerysenfsauce
Kartoffel-Getreidegalletten, Lauchgemüse



Vanille Charlotte mit Himbeersorbet

CHF 64.00 pro Person

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Karfreitag Abendmenu

Spargelsalat
mit Rucola und Orangenfilets



Cremesuppe von Radieschenblättern



Gebratene Entenbrust an Portweinjus
mit Mango und frischem Estragon
Zweierlei Quinoa, glasiertes Gemüse

oder

Pochierte Eglifilets an Kressesauce
Zweierlei Quinoa, glasiertes Gemüse



Ananas-Tartelette
mit Erdbeerglace und marinierten Erdbeeren

CHF 64.00

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Osterbuffet

Kalte Gerichte und Vorspeisen

Salatbuffet mit grosser Auswahl von Blatt- und marinierten Salaten
Salatsaucen: French-Dressing, Italian-Dressing, Roquefort-Sauce & Thousand-Island-Sauce
Rauchfischplatte mit Forelle, Lachs & Hellfisch
Auswahl an hausgemachten Fischterrinen
Krevettencocktail & Riesenkrevetten-Pyramide
Pochierte Lachsmedaillons mit Zitronensauce
Vitello Tonnato
Melone mit Rohschinken, Fricktaler Mostbröckli und Bündnerfleisch
Variation von hausgemachten Geflügelgalantinen und Fleischterrinen

Warme Gerichte

Fischgratin auf Spinat
Gefüllter Kaninchenrücken
Gebratenes Lammkarrée mit Kräuterjus
Gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Pilawreis & Frühlingsgemüse

Käse

Grosse Käseauswahl mit Feigensenf und verschiedenen Broten

Desserts

Schokoladenmousse „black & white“
Panna Cotta
Früchtepyramide
Creme brûlée mit Himbeere & Vanille
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiessli
Bunte Macarons & Fruchtetartelettes
Auswahl an Pralines & Friandises
Verschiedene Rahmglace & Sorbets
Frischer Fruchtsalat

CHF 84.00 pro Person inkl. Aperitif

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Ostersonntag Mittagsmenu

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs
an Olivenöl-Limonensauce



Spargelcremesuppe mit Tapioka



Gebratenes Kalbskarrée mit Edelpilzfüllung
Spinatspätzle, geschmorte Endivie mit Karottenstreifen
oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Kaviarsauce
Dreierlei Reis, geschmorte Endivie mit Karottenstreifen



Halbes Schokoladenei
mit Streuseln und Himbeeren

CHF 72.00 pro Person

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Ostersonntag Abendmenu

Radieschen-Ricottaterrine
mit Sprossensalat und gebratener Riesenkrevette



Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteiggebäck



Gebratenes Rindsfilet an Trüffelsauce
Neue Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse

oder

Sautiertes Seeteufelfilet an Hummerbuttersauce
Neue Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse



Baileys-Parfait
mit Moccasauce und Brownie

CHF 72.00 pro Person

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)