

Karfreitag Mittagsmenu

Tartare und Espuma von der Artischocke
mit gebratenen Riesenkrevetten



Klare Gemüsesuppe mit Bärlauch



Duo von sautiertem Zander und Saibling
an Safransauce
Mangoldrisotto

oder

Gebratenes Lammrückenfilet
an Thymianjus
Kartoffelgratin, Rahmmangold



Schokoladen-Mangocreme
auf Bretonischem Sable mit Passionsfruchtsorbet

CHF 62.00 pro Person

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Karfreitag Abendmenu

Gurken-Radieschen-Lasagne mit Ziegenfrischkäse
an einer Curry-Vinaigrette mit grünem Apfel



Spinatcremesuppe mit Mohnschaum



Sautiertes Lachsfilet mit einer Eisenkrautkruste
Orangen-Hollandaise
Zitronen-Tagliatellini, gedünsteter Lauch

oder

Gebratenes Schweinsfilet im Rohschinken-Salbeimantel
an Portweinsauce
Zitronen-Tagliatellini, gedünsteter Lauch



Kokosnussparfait mit exotischen Früchten

CHF 62.00 pro Person

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Osterbuffet

Kalte Gerichte und Vorspeisen

Salatbuffet mit grosser Auswahl von Blatt- und angemachten Salaten
Salatsaucen: French-Dressing, Italian-Dressing, Roquefort-Sauce, Thousand-Island-Sauce
Rauchfischplatte mit Aal, Forelle, Felchen, zweierlei Makrelen, Lachs und Schellfisch
Auswahl an Fischterrinen
Krevettencocktail Calypso
Pochierte Lachsmedaillons mit Zitronensauce
Riesenkrevetten-Pyramide
Vitello Tonnato
Fricktaler Rohschinken mit Melone
Fricktaler Trockenfleisch-Spezialitäten
Variation von Galantinen und Terrinen

Warme Gerichte

Fischgratin auf Spinat
Gebratene Kalbsschulter und Lammkarree an Kräuterjus
Gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Pilawreis und Mischgemüse

Käse

Grosse Käseauswahl mit Feigensenf und verschiedenen Broten

Desserts

Fruchtsalat mit exotischen Früchten
Dreierlei Creme brûlée
Bunte Macarons
Auswahl an Pralines, Friandises und Früchtetartelettes
Schokolade black&white
Zweierlei Panna Cotta
Verschiedene Rahmglace und Sorbets
Früchtepyramide
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiessli

CHF 82.00 pro Person inkl. Aperitif

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Ostersonntag Mittagsmenu

Entenleberterrinen auf grünem Spargelsalat



Cremesuppe von Radieschenblättern



Rindsfilet Wellington an einer feinen Jus
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin, zweierlei Karotten

oder

Gebrautes Seeteufelfilet
auf provenzalischer Gemüsefrikassee
Neue Bratkartoffeln, zweierlei Karotten



Erdbeer-Rhabarber Überraschung

CHF 70.00 pro Person

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Ostersonntag Abendmenu

Kresse-Panna Cotta mit Sprossensalat
dazu frittierte Krevetten



Kraftbrühe mit Kräuterflädli



Gebratenes Kalbskarree
an einer Morchelrahmsauce
Spätzli, Frühlingsgemüse

oder

Seezungenroulade
an Hummerbittersauce
Reis-Dreierlei, Frühlingsgemüse



Zweifarbige Schokoladenmousse
mit Brownie auf Baileys-Coulis

CHF 70.00 pro Person

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)