



Menü zum *Muttertag*

Amuse-bouche

*Kalte Vichyssoise mit weißem Balsamico-Essig
Croûtons und Splitter von Rohschinken*

~~~~

*Lachs auf zwei Arten*

*Gravlax, mariniert mit Roter Bete und Limette  
Lachsrillettes mit Dill und rosa Pfeffer  
Crème fraîche mit Wasabi*

~~~~

*Medaillon vom Rinderfilet mit Fleur de Sel
Cremige Morchelsauce
Kartoffelstampf mit Bärlauch
Spargel-Duo*

oder

*Garnelen und Jakobsmuscheln von der Plancha
Beurre-blanc-Sauce mit Roter Bete
Chlorophyllreis und Gemüse Mischung*

~~~~

*Erdbeer-Rhabarber-Dessert  
auf Matcha-Grüntee-Biskuit*

*Komplettes Menü CHF 86.00  
Vorspeise CHF 22.00 – Hauptgang CHF 52.00 – Dessert CHF 15.00*

