



## KONFIRMATIONS- UND KOMMUNIONSMENÜS 2019

### Klassisches Menü

#### **Bunte Blattsalate mit Tessiner Grand Cru Schinken**

dazu weisse Spargeln und Kirschtomaten  
an Schnittlauch-Vinaigrette

---

#### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

an einer Kresse-Sauce  
mit Getreide Risotto und getrüffeltem Stangensellerie

---

#### **Joghurt Roulade**

auf Erdbeersalat mit Vanilleglace

Menü in 3 Gängen      CHF 69

### Festliches Menü

#### **Frühlingssalat mit Ziegenfrischkäse**

und karamellisierten Nüssen  
an einer Randen-Honig-Vinaigrette

---

#### **Weisse Spargelschaumsuppe**

mit Spargelragout und frischen Kräutern

---

#### **Emmentaler Kalbsrücken am Stück rosa gebraten**

an einem Madeira-Jus  
mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

---

#### **Schokoladen-Pistazien-Schnitte**

mit Beerenragout und Joghurtglace

Menü in 4 Gängen      CHF 79



Oder stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen.

## Salate

**Bunte Blattsalate mit Tessiner Grand Cru Schinken** CHF 15.50

dazu weisse Spargeln und Kirschtomaten  
an Schnittlauch-Vinaigrette

**Frühlingsalat** CHF 14.50

mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Nüssen  
an einer Randen-Honig-Vinaigrette

—

## Suppen

**Weisse Spargelschaumsuppe** CHF 11.00

mit Spargelragout und frischen Kräutern

**Leichte Schaumsuppe vom Frühlingslauch** CHF 11.50

mit sautiertem Lammfilet

—

## Vorspeisen

**3-farbige handgemachte Gnocchi** CHF 15.50

mit schwarzen Oliven, frischem Rucola  
und geschmolzenen Kirschtomaten

**Morchelragoût im Blätterteigpastetchen** CHF 16.50

und mit frischen Frühlingserbsen



## Hauptgänge

**Emmentaler Kalbsrücken rosa gebraten** CHF 45.00  
mit einem Madeira-Jus  
dazu Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** CHF 41.50  
an einer Kresse-Sauce  
mit Getreide Risotto und getrüffeltem Stangensellerie

---

## Desserts

**Joghurt Roulade** CHF 11.50  
auf Erdbeersalat mit Vanilleglace

**Schokoladen-Pistazien-Schnitte** CHF 12.00  
mit Beerenragout und Joghurtglace

Diese Vorschläge ergänzen unsere saisonalen Menüempfehlungen; selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Auswahl und beim Zusammenstellen Ihres Wunschmenüs behilflich. Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.