

Menüvorschläge

Sommer

gültig von Montag, 5. Juni 2017 bis Sonntag, 3. September 2017 | ab 10 Personen

Sommer 1

Junger Blattsalat
mit Rohschinkenstreifen und Melonenwürfel
an Balsamico-Vinaigrette

49

Gebatene Maispouardenbrust
mit Peperoni-Avocadosalsa und Balsamico
Sämiger Weissweinrisotto
Würzige Zweigtomaten

Frischer Fruchtsalat
mit Mango-Passionsfruchtsorbet

Sommer 2

Kopfsalatherz
auf Cicorino-Rucolasalat
mit Speckwürfel und Pinienkernen
an Mango-Chilivinaigrette

56

Saltimbocca vom Kalb
mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus
Sämiger Eierschwämmelrisotto
Blattspinat

Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse
mit Beerenragout und Rahm

Sommer 3

Eisbergsalat
mit marinierten Eierschwämmli und Fetawürfel
an Oliven-Kräutervinaigrette

59

Gebratenes, gratiniertes Lammentrecôte
mit Orangensenf und Schnittlauch an Rotweinjus
Kartoffelgratin
Sommerliches Ratatouillegemüse

Leichte Zitronenmousse
mit Brownie, frischen Himbeeren
und Rahm

Sommer 4

Kleiner Sommersalat
mit Dörrotomaten und mariniertem Mozzarella
Spanische „Gazpacho“
und Basilikumbaguette

64

Gebratenes Kalbssteak
an Eierschwämmlirahmsauce
Tagliarini-Nudeln
Leichtes Sommergemüse

Karamellvariation
mit Flan, „Crème brûlée“, Eis
und Rahm