

# Menüvorschläge

## Sommer

gültig von 24. Juni 2018 bis 2. September 2018 | ab 10 Personen

### Sommer 1

Junger Blattsalat im Tortillakorb  
mit Rohschinkenstreifen und Melone  
an Avocado-Vinaigrette

49

---

Gebatene Maispouardenbrust  
mit Eierschwämmli-sauce  
Tagliarini-Nudeln  
Blattspinat und 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  
Kartoffelgratin  
Mariniertes, italienisches Gemüse

---

**Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse**  
mit Beerenragout und Rahm

## Sommer 3

**Eisbergsalat**  
mit marinierten Eierschwämmli und Fetawürfel  
an Oliven-Kräutervinaigrette

---

59

**Gebratenes, gratiniertes Lammentrecôte**  
mit Feigensenf und Schnittlauch an Rotweinjus  
Junge Bratkartoffeln  
Sommerliches Ratatouillegemüse

---

**Leichte Zitronen- und Himbeermousse**  
mit Mango-Passionsfruchtsauce  
und Rahm

Sommer 4

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

---

64

**Gebratenes Kalbssteak**  
an Eierschwämmlirahmsauce  
Blaues Kartoffelpüree  
Leichtes Sommergemüse

---

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