

Ostermenu

Sonntag, 5. April 2026

Geräucherte Lachsroulade mit Hüttenkäse
im Eimantel mit Bärlauchpesto

Roulade de saumon fumé au cottage cheese
enrobée d'œuf et accompagnée d'un pesto à l'ail des ours

Spargelessenz mit seiner Einlage und Rohschinken Grisini

Essence d'asperges avec sa garniture et jambon cru Grisini

Im Strudelteig gebackene Lammmedaillons
auf Ratatouillesauce
Kartoffelgratin mit Lauch und Baumnüssen
Gemüsemosaik

Médaillons d'agneau cuits dans une pâte à strudel
sur sauce ratatouille

Gratin de pommes de terre aux poireaux et aux noix
Mosaïque de légumes

oder / ou

Gebratenes Saiblingsfilet mit Miesmuscheln
in Safransud mit Prosecco Risotto und Gemüsemosaik

Filet d'omble chevalier rôti aux moules
dans un bouillon safrané
avec risotto au prosecco et mosaïque de légumes

Oster Überraschungsdessert

Assiette de desserts surprise

CHF 79.00

Sämtliche Preise in CHF, inkl. Service und MWST 8,1%

Tous les prix en CHF, service et TVA 8,1% inclus

Ostermenu

Montag, 6. April 2026

Avocadosalat mit Wachtelei und Grapefruitfilets
Salade d'avocat avec œuf de caille et filets de pamplemousse

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum – Mozzarella Nocke
Velouté de tomates blanches au basilic – gnocchi à la mozzarella

Kalbsnierbraten an Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle
Trio von Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli
Rôti de rognons de veau à la sauce à la crème et aux morilles
accompagné de tagliatelles
Trio de chou romanesco, chou-fleur et brocoli

oder / ou

Gebratene Eglifilets mit gebräunten Mandeln
Petersilienkartoffeln
Trio von Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli
Filets de perche rôtis aux amandes grillées
Pommes de terre persillées
Trio de chou romanesco, chou-fleur et brocoli

Haslikuchen mit Baileyssauce und Tobleronenparfait
Gâteau aux noisettes avec sauce au Baileys et parfait au Toblerone

CHF 79.00

Sämtliche Preise in CHF, inkl. Service und MWST 8,1%
Tous les prix en CHF, service et TVA 8,1% inclus