

Menüs 2024/2025

Menü 1 Vorschlag

Hausgebeizter Lachs auf Tramazini mit Senf-Dillsauce auf Gurken Carpaccio
begleitet von Randen Creme Fraiche

Erden und Himmel Suppe

Sous vide gegartes Rinderfilet an Pommery Senf Sauce auf Schwarzwurzel in Rahm Sud
Kartoffel Thymian Törtchen

Tonkabohnen Panna Cotta und Mango Sorbet

CHF 85.00

Menü 2

Weissweinschaum Suppe mit Blätterteig Sesamstangen

Niedergegartes Roastbeef an Sauce Bernaise begleitet von cremiger Kräuter Polenta
und Pastinaken-Gemüse mit Schnittlauch

Vermicelles in Tortelett begleitet von Zwetschgenkompott

CHF 73.00

Menü 3

Gemischter Salat mit Croutons und Nüsse

Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage

Kalbsschulterbraten Sousvide mit Portweinjus begleitet von Gemüse-Bouquet
und Randen-Tagliatelle

Dessertvariation

CHF 78.00

