



RESTAURANT

11.und 12.April 2024

Carpaccio vom Rind
mit mariniertem Blumenkohl, Rucola und Senfcrème
und/oder

Crèmesüpli von Kohlrabi und Trüffel
mit Hähnchen-Spiessli

**

Gebratene Tranche vom Lachs
auf weissem Spargelrisotto
mit Chorizo

**

Warme Belgische Waffel
mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

€ 32,50 Vorspeise und Hauptgang

€ 35,50 mit Dessert

€39,50 4gängig

18.-20.April

Geräucherte Forelle auf Rote Beete Carpaccio
mit Meerretticheis und Wildkräutersalat
und/oder

Crèmesüpli von Curry und Zitronengras
mit marinierter Garnele

**

Knusprig gebackenes Pollo Fino
auf Frühlings-Kartoffelsalat
mit Buttermilch-Vinaigrette

**

Vanille Panna Cotta
mit Mango und Kokoseis

99

€ 32,50 Vorspeise und Hauptgang

€ 35,50 mit Dessert

€39,50 4gängig