

Speisekarte Frühling 2018

Menu 5 Signori

Spargelsuppe | Gartenkresse | Rohschinken | Grissini

Schweizer Bio-Wollschweinkotelett | Weisse Portweinsauce | Zucchetti | Spätzli

Rhabarber | Pistazienbiscuit | Weisse Schokolade | Sauerrahm

3 Gänge 65.–

Deklaration

Rohschinken

Schweiz

Rind

Irland

Kalb

Schweiz

Wollschwein

Schweiz(Bio)

Lachsforelle

Schweiz

Lachs

Schottland

man kann nicht
gut denken | gut schlafen | gut lieben
wenn man nicht gut gegessen hat

Vorspeisen

Frühlingsalat Birnen-Balsamicodressing Ricotta Radieschen Croûtons	13
Spargelsuppe Gartenkresse Rohschinken Grissini	14
Handgeschnittenes Rindfilet-Tartar "5 Signori"	27
Hausgeräucherter schottischer Lachs Dill-Mayonnaise Rote Zwiebeln Ostergruss	25
Bärlauch-Ravioli Nussbutter Gebratene Waldpilze Belper Knolle	22

Hauptspeisen

Schweizer Lachsforelle Kerbelöl Champignons Junger Spinat Martini-Risotto	42
Irisches Hereford Rindfilet Rotweinjus Blumenkohl Wasabi-Dauphines	54
Schweizer Kalbshohrückensteak Sauce Béarnaise Weisser Spargel Schnittlauch Neue Kartoffeln	46
Schweizer Bio-Wollschweinkotelett Weisse Portweinsauce Zucchetti Spätzli	42
Blätterteigpastetli Morchelrahmsauce Grüner Spargel Violette Kartoffeln	32
Bärlauch-Ravioli Nussbutter Gebratene Waldpilze Belper Knolle	32

Desserts

Rhabarber Pistazienbiscuit Weisse Schokolade Sauerrahm	15
Trilogie der Crème Brûlée Mandel Ramazotti Zitronenthymian	13
Zitronentiramisú Macadamia Atsina-Kresse	14

Käse

Halbhart Rotschmier Ziegenkäse Blauschimmel saisonal aromatisierter Honig Feigensenf	21
---	----

Bei Allergien und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.