

## Bankettkarte für den Frühling

### Kalte Vorspeisen

- Bunter Salat an Bärlauch Dressing mit Croutons und Speckstreifen CHF 7.50
- Bunter Frühlingsalat mit lauwarmen grünen Spargeln an Kerbelvinaigrette CHF 8.50
- Spargel- Panna Cotta mit Kräutersalat und Basilikumpesto CHF 12.50
- Rauchlachsroulade an Salatbouquet mit Orangen-Ingwerbalsam CHF 12.50
- Galantine vom der Pouletbrust mit sautierten Morcheln auf Spinatsalat CHF 13.50

### Warme Vorspeisen

- Weissweinrisotto mit Spargeln und Bärlauchpesto CHF 11.50
- Hausgemachter Morchelraviolo mit geschmolzenen Tomaten und Sbrinz CHF 14.50
- Kross gebratenem Zander auf Bündner Gersten-Gemüseragout CHF 15.50

### Suppen

- Spargelcrèmesuppe CHF 7.00
- Bärlauch Schaumsüppchen mit gebratener Riesencrevette CHF 8.50
- Kerbelsschaumsüppchen mit Rauchlachsravioli CHF 8.50

### Hauptgänge

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Spargel Risotto an Bärlauchschaum CHF 27.50
- Rosa gebratener Lammrücken an Holunderblütensauce mit Bratkartoffeln und Bohnenbündel CHF 29.50
- Schweinemedallion mit Bärlauchkruste an Klosterbiersauce auf Frühlingsgemüse und Pommes Rissolées CHF 29.50
- Kalbspiccata im Safran-Sbrinzteig auf Weissweinrisotto mit Frühlingszwiebeln und gebratenem Spargel CHF 31.50
- Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und buntem Saisongemüse CHF 35.50

## Vegetarische Hauptgänge

- Weissweinisotto mit Jungspinat, Pinienkernen und Sbrinzchips CHF 23.50
- Blätterteigkissen gefüllt mit Morchel-Gemüseragout an Kräutersauce CHF 24.50
- Hausgemachte Bärlauchgnocchi an Rahmsauce mit Spargelspitzen und Cherrytomaten CHF 26.00

## Dessert

- Vanille-Mousseline mit Himbeeren CHF 8.00
- Parfait vom Waldmeister auf Rhabarberkompott CHF 8.50
- Strudelsäckchen mit Schokolade und Früchten Sauerrahm-Holunderglace CHF 11.00