

Bankettkarte für den Frühling

Kalte Vorspeisen

- Bunter Salat an Bärlauch Dressing mit Croutons und Speckstreifen CHF 9.50
- Bunter Frühlingssalat mit lauwarmen grünen Spargeln an Kerbelvinaigrette CHF 10.50
- Spargel- Panna Cotta mit Kräutersalat und Basilikumpesto CHF 14.50
- Rauchlachsroulade an Salatbouquet mit Orangen-Ingwerbalsam CHF 14.50
- Galantine vom der Pouletbrust mit sautierten Morcheln auf Spinatsalat CHF 15.50

Warme Vorspeisen

- Weissweinisotto mit Spargeln und Bärlauchpesto CHF 13.50
- Hausgemachter Morchelraviolo mit geschmolzenen Tomaten und Sbrinz CHF 16.50
- Kross gebratenem Zander auf Bündner Gersten-Gemüseragout CHF 17.50

Suppen

- Spargelcrèmesuppe CHF 9.00
- Bärlauch Schaumsüppchen mit gebratener Riesencrevette CHF 10.50
- Kerbelsschaumsüppchen mit Rauchlachsravioli CHF 10.50

Hauptgänge

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Spargel Risotto an Bärlauchschaum CHF 29.50
- Rosa gebratener Lammrücken an Holunderblütensauce mit Bratkartoffeln und Bohnenbündel CHF 31.50
- Schweinemedallion mit Bärlauchkruste an Klosterbiersauce auf Frühlingsgemüse und Pommes Rissolées CHF 33.50



- Kalbpiccata im Safran-Sbrinzteig
auf Weissweinrisotto mit Frühlingszwiebeln
und gebratenem Spargel CHF 36.50
- Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und buntem Saisongemüse CHF 39.50

Vegetarische Hauptgänge

- Weissweinrisotto mit Jungspinat,
Pinienkernen und Sbrinzchips CHF 25.50
- Blätterteigkissen
gefüllt mit Morchel-Gemüseragout an Kräutersauce CHF 26.50
- Hausgemachte Bärlauchnocchi an Rahmsauce
mit Spargelspitzen und Cherrytomaten CHF 28.00

Dessert

- Vanille-Mousseline mit Himbeeren CHF 10.00
- Parfait vom Waldmeister auf Rhabarberkompott CHF 10.50
- Strudelsäckchen mit Schokolade und Früchten
Sauerrahm-Holunderglace CHF 13.00