

## Saisonmenüs Frühling 2012

---

Einzelpreise

### Frühlingsmenu A

Rauchlachstatar mit Kräutern und Frischkäse verfeinert auf mariniertem Spargel mit Radieschen und Ei 🍴🍴🍴	15
Bärlauchcremesuppe serviert mit knuspriger Blätterteigstange 🍴🍴🍴	10
Zartes Kalbskarree am Stück im Ofen zartrosa gebraten mit sämiger Morchelrahmsauce Kartoffelgaletten mit Frühlingskräutern Buntes Frühlingsgemüse-Allerlei 🍴🍴🍴	45
Grand Marnier Halbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren und Schokoladen-Brownie	13

### **4-Gang Menu CHF 79.00 pro Person**

### Frühlingsmenu B

Bunter Frühlingsblattsalat mit Radieschen, Ei und Kresse an mildem französischem Dressing 🍴🍴🍴	10
Morchelcremesuppe mit knuspriger Blätterteigstange 🍴🍴🍴	12
Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel mit gebratener Riesenkrevette und Balsamicojus serviert auf sämigem Spargel-Risotto 🍴🍴🍴	39
Luftiges Rhabarbermousse mit marinierten Erdbeeren im Knusperkörnchen	12

### **4-Gang Menu CHF 69.00 pro Person**