

13 Gänge Menu Samstag 21. April

Kalte Vorspeise:

Hummer Cocktail auf Salat Chiffonade

Suppe:

Rindskraftbrühe mit Diablotins

Warme Vorspeise

Kalbsmilken Pastetchen
mit Bärlauch

Fisch:

Seeteufelmedaillon auf Frühlingslauch

Hauptgericht:

Gefüllter Kalbsrippenbraten
nach Wiener Art

Warmes Zwischengericht:

Lammkottletts nach Pariser Art

Kaltes Zwischengericht:

Mousse von Geräucher Forelle
mit Radieschen

Sorbet:

Champagner Sorbet
Louis Roederer

Braten mit Salat:

gebratenes Mistkratzerli
auf Italienischem Salat

Gemüse:

Spargeln Flämische Art

Süss Speise:

Quark Soufflee
mit frischen Erdbeeren

Würzbissen:

Spiesschen von Pat a Negra
und Melonen
auf Peperoncino Relish

Nachtisch:

Tartletes von Rhabarbermousse
und Konfekte

Gesamtes Menu Inklusiv Weinbegleitung
und Getränke

CHF 380.-