

OSTERMENÜ

Amuse Bouche

✱

Grüne Spargeln mit
gewelktem Lattich, Sauce gribiche, & Ei

✱

Erbsen-Morchel-Ravioli mit
Mönchsbart, Erbsen-Morchel-Ragout
& Kopfsalat-Schaum

optional mit bretonischem Hummer +25 CHF

✱

Geschmorter Lammgigot und Rücken mit
weissem Spargel, Sauce verte, Pomme ratte & Jus

✱

Rhabarber-Tartelette mit
Vanillecreme & Meringue

4-GANG MENÜ: CHF 105 P.P

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:
LAMM: CH
HUMMER: FR

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.

VEGETARISCHES OSTERMENÜ

Amuse Bouche

✱

Grüne Spargeln mit
gewelktem Lattich, Sauce gribiche, & Ei

✱

Erbsen-Morchel-Ravioli mit
Mönchsbart, Erbsen-Morchel-Ragout
& Kopfsalat-Schaum

✱

Kartoffelgnocchi mit
weissem Spargel, Frühlingszwiebel, Bärlauch,
Sauce verte & Vegi-Jus

✱

Rhabarber-Tartelette mit
Vanillecreme & Meringue

4-GANG MENÜ: CHF 97 P.P

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.