

OSTERMENU

Karfreitag, 19. April 2019 bis Ostermontag, 22. April 2019

Carpaccio von handgefangenen Jakobsmuscheln • Bärlauch • Schalotten
oder

Leicht geräucherte Entenbrust • Sellerie • Cassis
oder

Spargelsalat • Estragon-Emulsion • gepickelte Radieschen

Lande-Ravioli • Pilz-Consommé • geschmorte Schalotten • Perigord-Trüffel

Vom Kalb aus der Region • geschmorte Schulter • confierte Brust •
gebratene Milken • Bräter Kartoffeln • Spinat
oder

Königszander • gebratener Spargel • Tessiner Risotto
oder

Kartoffel-Gnocchi • geschmorter Sellerie • Tom's Uralt

Delice von der Felchlin Grand Cru Schokolade & Erdnuss • Mousse • Crème •
Crunch • Sorbet
oder

Bretonische Sablé • pochierter Rhabarber • Vanille-Glace
oder

Käseauswahl von der Käserei Jumi Boll

3 Gänge • 78.00

4 Gänge • 89.00

5 Gänge • 105.00

Gerne bieten wir Vegetariern und Allergikern eine Alternative vor Ort an.