

## Menuvorschläge

### Menu 1

Kleiner Blattsalat mit Croûtons

\*\*\*

Suppe von der Strauchtomate mit unserem Basilikumpesto

\*\*\*

Gebratene Entenbrust

mit Kräuterseitlingen und Kaiserschoten an Weissweinisotto

\*\*\*

Hausgemachte Vanilleglace mit Schokoladensauce und gerösteten Mandeln

\*\*\*

\*

CHF 59

### Menu 2

Burrata mit bunten Kirschtomaten und hausgemachtes Basilikumpesto

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Croutons

\*\*\*

Gefüllter Kaninchenrücken im Rohschinkenmantel

mit Buschbohnen und Safranrisotto

\*\*\*

Crème brûlée mit marinierten Beeren

\*\*\*

\*

CHF 59

### Menu 3

Carpaccio von der Bresaola mit Zitronenöl und Rucola

\*\*\*

Crèmesuppe vom grünen Lauch mit Sauerrahm

\*\*\*

Gebratene Filets von der Luzerner Forelle an Sauce Choron

Grüner Spargel und Salzkartoffeln

\*\*\*

Karamellisierte Cremeschnitte mit Erdbeeren

\*\*\*

\*

CHF 69

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

#### Menu 4

Bunter Blattsalat mit Mostbröckli und Pinienkernvinaigrette

\*\*\*

Rieslingsüppchen mit gerauchter Forelle

\*\*\*

Kronenbraten vom Seetaler Kräuterschwein mit Bohnen und

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren

\*\*\*

\*

CHF 69

#### Menu 5

Hausgebeizter Lachs an Schnittlauchtartine

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe mit Frischkäsecanapee

\*\*\*

Am Stück gebratener Hohrücken vom Schweizer Kalb an Sauce Béarnaise  
mit Spargel und jungen Kartoffeln

\*\*\*

Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace und Himbeeren

\*\*\*

\*

CHF 79

#### Menu 6

Nüsslisalat an Hausdressing mit Speck, Croutons und Ei

\*\*\*

Sautierte Jacobsmuschel auf getrüffeltem Risotto

\*\*\*

Am Stück gebratenes Entrecôte vom Bernbieter Rind mit wildem Broccoli und  
römischen Nocken

\*\*\*

Panna Cotta Törtchen mit Himbeersauce

\*\*\*

\*

CHF 79

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

### Menu 7, Vegetarisch

Auberginentatar mit gepopptem Amaranth und eingelegtem Gemüse

\*\*\*

Suppe von der Strauchtomate mit Olivenöl und frischem Basilikum

\*\*\*

Sautierter Kräuterseitling mit wildem Broccoli und Gemüsejus

\*\*\*

Geschmortes Ofenrübli mit Ziegenfrischkäse, Chimmichurri und Hummus

\*\*\*

Gegrillte Ananas mit Passionsfrucht und Himbeeren

\*\*\*

\*

CHF 69

### Menu 8

Hausgebeizte Lachsforelle aus Zug mit Gerste und Buttermilch

\*\*\*

Ratsherrensteak vom Piemontese mit Eigelb und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Blumenkohlsuppe mit sautierter Riesengarnele

\*\*\*

Wachtelbrust aus der Pfanne an Trüffeljus und Selleriepüree

\*\*\*

Geschmortes Ofenrübli mit Ziegenfrischkäse, Chimmichurri und Hummus

\*\*\*

Filet und Bauch vom Napfschwein mit zweierlei Bohnen

\*\*\*

Kleine Käseplatte mit Birnbrot

\*\*\*

Espresso und hausgemachte Pralinen

\*\*\*

\*

CHF 95

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden – wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.