



Menuvorschläge für Gewölbekeller

Für weitere Gerichte beraten wir Sie gerne

Unsere Suppen

<i>Kürbiscrèmesuppe mit Marroniwürfel und Rahm</i>	<i>9.50</i>
<i>Rüebli- und Orangen-Kurkumaschaum</i>	<i>9.50</i>
<i>Tomatensuppe mit Gin</i>	<i>10.50</i>
<i>Mediterrane Gemüsesuppe mit Mandeln</i>	<i>10.50</i>

Vorspeisen

<i>Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Ingwerschaum Toast und Butter</i>	<i>17.50</i>
<i>Ziegenkäse im Rohschinkenmantel Mit Avocado und eingelegten Tomaten</i>	<i>15.50</i>
<i>Nüssli- und Eierschwämmli und Sonnenblumenkernen</i>	<i>14.50</i>
<i>Buntgemischter Wintersalat mit Trauben, Kernen und Birnen</i>	<i>12.50</i>

Fleischgerichte

*Schweinsfilet im Blätterteig 36.00
Kräuterjus mit Cognac
Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet*

*Schweinscarréebraten an einer
Steinpilzrahmsauce
Kräuternudeln und Gemüsebouquet*

33.00

*Schweizer Pouletbrüstchen «Florentine»
gefüllt mit frischem Spinat
an einer Pernodsauce mit Gemüseperlen
Spaghetti Provençale und Gemüsebouquet*

31.00

*Kalbsfilet aus dem Ofen
am Stück gebraten
an einer Morchelsauce
Champagner-Risotto mit Thymian und Gemüsebouquet*

52.00

*Kalbsroulade „Porcini“
Mit einer Steinpilzfüllung mit Kräutern
auf Rosmarinsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli
Und Gemüsebeet*

36.00

*Kalbsgeschnetzeltes mit Balsamico-Rahmsauce
Mit gerockneten Tomaten und Madeira
Rösticroquetten und Gemüsebouquet*

39.00

*Rindsschmorbraten «Waldmeister»
mit sautierten Austernpilzen
Trüffelgaletten und Gemüsebouquet*

28.50

*Rindsfiletwürfel an einer Whiskyrahmsauce
Mit Crème fraîche
Pestoniüdeli und Gemüsebouquet*

42.00



*Sautiertes Entenbrüstchen
an einer Orangensauce mit Pfefferminze
Trüffelgaletten und Gemüsebouquet* 36.00

*Fleischherkunft: (Unser Fleisch kommt hauptsächlich aus der Schweiz. Daneben beziehen wir das Fleisch aus anderen Ländern.)
Rind- Schweiz, Poulet- Schweiz, Schwein-Schweiz, Ente- Frankreich*

Fisch

*Zanderfilet mit Mandelbutter
Mit Honig und Petersilie
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet* 34.00

*Lachssteak vom Grill
Mit hausgemachter Zitronenbutter mit Minze
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet* 35.00

Vegi

*Piccata von Auberginen
Auf Tomaten-Basilikum-Concasse
Serviert mit Riesling-Risotto* 26.00

*Hausgemachte Tagiolini
An einer Eierschwämmli-sauce mit
Frischen Kräutern
Mit Parmesanspänen* 28.00

*Risotto mit Mascarpone verfeinert
und grilliertem mediterranem Gemüse garniert* 26.00

*Pilzragoût im Blätterteig-Pastetli
Garniert mit Gemüsebouquet* 26.00



Süssigkeiten

<i>Nougatparfait mit Marinierten Ananas</i>	<i>10.50</i>
<i>Duett von weissem und braunen Schoggimousse Mit Früchten garniert</i>	<i>9.50</i>
<i>Hausgemachter Apfelkuchen Lauwarm serviert mit Joghurtglace</i>	<i>9.00</i>
<i>Gebrannte Crème Mit Rahm und gerösteten Mandeln</i>	<i>8.50</i>
<i>Dessertvariation Vo allem echli öppis</i>	<i>12.50</i>
<i>Hausgemachte Joghurtglace mit Heissen Beeren</i>	<i>9.50</i>
<i>Sorbetteller mit drei verschiedenen Hausgemachten Sorbets, garniert mit Früchten</i>	<i>10.50</i>

