

der frühling hat einzug gehalten ...

hier einige menukompositionen, welche auch ausgetauscht werden dürfen.

narzisse CHF 75
grüner spargelsalat mit cherrytomaten
an weissem balsamicodressing
.....
maispolardenbrust gefüllt mit
zitronen-ricottafüllung an
rosmarinjus, dazu kefen und
thymianpolenta
.....
sorbetteller mit fruchten garniert

ankeblümli CHF 91
ruccolasalat mit datterinitomaten und
parmesanblätter an balsamicodressing
.....
thunfischcarpaccio mit rohem fenchelsalat
an einer zitronen-olivenölmarinade
.....
kalbsgeschnetzeltes zürcher art
mit champignons und hausgemachter rösti
saisonales gemüse
.....
crema catalana

camelia CHF 98
tomatenmousse mit serranoschinken
und kleinem salatbouquet
.....
kresseschaumsuppe mit quarknocke
.....
rindsfiletstreifen an einer cognacrahmsauce
frische taglierini
.....
panna cotta mit mangocoulis

meieriesli CHF 78
minilattichsalat mit gebratenen
jakobsmuscheln und crissini
an sesamvinaigrette
.....
rindsschmorbraten mit semmelknödel
und saisongemüse
.....
rhabarberkompott mit cantucciniparfait

magnolie CHF 90
weisse tomatenschaumsuppe
.....
grillierte italiensiche gemüse mit
paniertem kuhmilchfrischkäse
.....
seeteufelmédailon auf geschmortem
fenchel mit grapfruit-orangenschaum
und cous-cous
.....
frischer exotischer fruchtsalat
und mangosorbet

krokuss CHF 90
médierranes grillgemüse mit
gebackenem frischkäse
.....
ganzes rindsfilet aus dem ofen
an barolojus mit rosmarinkartoffeln
spargelgemüse
.....
warmes schoggiküchlein
mit sauerrahmglace