

Gnussmenu April

Unser April-Menu bieten wir vom 3. April bis 28. April an.

Brunnenkresse-Süppchen
mit Kartoffelknusper, Apfel und Baumnüssen

Weisse Spargeln mit geröstetem Raps
Bärlauchmayonnaise, Radieschen und Sbrinz

Hausgemachte Zanderknusperli mit Zitronendip
dazu Erbslicreme und Erbsli-Morchel-Ragout
(Vegetarisch mit einem Stunden-Ei)

Erfrischendes Rhabarbersorbet
mit Tschin und Tonic

Zartes Kalbgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, Dörrtomaten und Kräutern
serviert mit hausgemachten Spinatknöpfli und Schmortomätchen
oder

Forellen-Spinat-Röllchen an Sauce Hollandaise
serviert mit weissen Spargeln und Spinatgersotto
oder

Frühlingscapuns-Rouladen mit Fricktaler Gourmetkäse überbacken
mit Morcheln, Kohlrabi, Artischocken und Erbsli gefüllt

Honig-Eclairé mit Mandeln und Rhabarber gefüllt
dazu ein leichtes Holunderblüten-Joghurt-Sorbet

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Spargeln	- 8.50
ohne Zanderknusperli	- 15.50
ohne Sorbet	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.
Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Riesling Silvaner, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 4.90
Zum Hauptgang	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60