

Menü1

Kraftbrühe mit Kräuternockerl

Tranche vom gegrillten Bodenseezander
auf geschmorten Cherrytomaten und Wasabischaum

Gegrilltes Filet weiß und dunkel
an zweierlei Saucen
dazu Kartoffelgratin und Gemüsekörbchen

Hausgemachtes Kürbiskernparfait auf Zwetschkenröster

€ 25,20

Menü 2

Putengemüse Terrine
an Sauce Cumberland
und Basilikum Bruschetta

Schaumsuppe vom Wildkräutern mit Walnusscroutons

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit pochierten Kalbszunge
an Portwein - Zwiebelsoße
an Butternüdele und Ingwer - Karotten

Mohnparfait an karamellisierten Orangensalat

€ 29,80

Menü 3

Karotten-Orangencremesuppe mit Ingwer

Feines Kalbsragout in Kokos-Currysauce
im Kartoffelcrepe

Gefülltes Hühnerbrüstchen „Gärtnerinnen Art“
an Portwein-Demiglace mit Kartoffel-Kräuterroulade
und Karottenbündel

Eispalatschinken mit Schokosauce und frischen Früchten

€ 23,90

Menü 4

Kraftbrühe mit Fleischstrudel und alten Cherry

Bärlauchspaghetti mit gegrillten Riesengarnelen
und Tomatensalsa

Rosa gebratene Schweinelendchen auf weißem Spargel
mit Soße Demiglace

Kartoffelstrudel und Rautengemüse

Lemonen - Joghurt - Terrine
auf marinierten Erdbeeren

€ 25,20

Menü5

Schaumsuppe vom Jungzwiebel mit
gebackenem Bergkäszuckerle

Gebeizter Alaskalachs auf Sauerrahmblinies und Kräuterrahm

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Pilzen a la Creme
mit Mandelbällchen und Speckbohnen

Zitronen-Basilikum-Sorbet im Ananas-Sekt-Süppchen

€ 25,20

Menü 6

Kraftbrühe mit Butternockerln und Gemüsestreifen

Perlhuhnroulade in Tramezzinimantel
auf eingekochten Paprika Tricolore
und Proseccoespuma

Geschmorter Kalbstafelspitz
an Morchel - Rahmsoße
auf Kartoffel - Basilikumstampf und Mandelrosenkohl

Topfenknödel mit Butterbrösel an Rhabarberragout

€ 26,80

Menü 7

Mocca von Waldpilzen mit Rosmaringrissini

Gulasch vom Muskatkürbis mit gegrillter Grießterrine und Kresse

Original Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Reibeküchlein
und Salatteller

Zweierlei Mousse au chocolate auf Zimt-Vanille-Schaum

€ 24,40

Menü 8

Schnifner Bergkäseroulade
auf Rucolanest an Kürbiskernvinaigrette und Bauernbrot

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Entrecote vom argentinischen Rind
an Soße Cafe de Paris
mit Kartoffeltarte und gebratenen Granatapfelspinat

Buttermilchfrappe` mit Topfen - Marilleneis

€ 27,60