



Menü zu Ostern

*Gebeizter Wildlachs mit Limonenmarinade
auf mariniertem Spargelsalat, Joghurt und Schnittlauch*

*Legierte Bärlauchcreme- Suppe
mit Bündnerfleisch*

*Rosa gebratenes Lammnüßchen mit Thymiankruste
auf gebratenem grünem Spargel und Kartoffelkräpfen*

*Quarkcremeschnitte mit marinierten Erdbeeren
und hausgemachtem Erdbeersorbet*

€ 41 als 4 Gänge Menü
€ 32 als 3 Gänge Menü (ohne Vorspeise)

Vorspeisen

<i>Gebeizter Wildlachs mit Limonenmarinade auf mariniertem Spargelsalat, Joghurt und Schnittlauch</i>	€ 12
<i>Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Feldsalatblüten, Wachtelei, und Parmesanmousse</i>	€ 13

Suppen

<i>Legierte Bärlauchcreme- Suppe mit Bündnerfleisch</i>	€ 6
<i>Cremesuppe von gelben Linsen Schmand und Speckcroutons</i>	€ 6

Hauptspeisen

<i>Heilbutt in Butter gebraten auf ligurischem Gemüse, Fenchelmousseline und Rosmarinkartöffelchen</i>	€ 20
<i>Kotelett vom Ibérico Schwein an glaciertem Spitzkohl und Schupfnudeln</i>	€ 19
<i>Gegrilltes Rumpsteak mit Balsamico- Schalotten Petersilienwurzel und Röstkartoffeln</i>	€ 22
<i>Rosa gebratenes Lammnüsschen mit Thymiankruste auf gebratenem grünem Spargel und Kartoffelkrapfen</i>	€ 20
<i>Poulardenbrust in der Gewürzpanade an Sojaglace auf Asiagemüse Süß & Sauer, serviert mit gebackenen Reisbällchen</i>	€ 18

Dessert

<i>Allerlei von der Schokolade (Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse)</i>	€ 7,50
<i>Quarkcremeschnitte mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Erdbeereis</i>	€ 7,50