



Frühlingsmenü 15. & 16. Mai 2026

1. Vorspeise:

mit Kräuter leicht geräucherter Frutiger Stör
oder vegetarisch: Junger Kohlrabi, mariniert mit Kräutern
Mariage aus Spargeln: Crème, Pickles, mariniert, Riesling Gel

2. Vorspeise

grillierter weisser Spargel
frische sautierte Morcheln, geröstetes Hefe Espuma

Hauptgang

rosa gebratenes Entrecôte double vom Schweizer Kalb
vegetarisch: Sellerie-«Entrecôte», sanft confiert und goldbraun gebraten
Gemüse-Pilaw Reis, Basilikum Pistou, Schalotten beurre rouge

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten
Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

Lady in red
eine himmlische Dessertsymbiose – lass dich überraschen

3 Gänge 93.- / 4 Gänge 109.- / 5 Gänge 123.-
Inkl. Mineral

Weinbegleitung: 4 Gänge 50.- / 5 Gänge 60.-

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung