



Appetizer
Brot vom Eigenbrötler
Gesalzene Butter

DEGUSTATIONS MENU

Es gilt zu beachten, dass das Menu ausschliesslich für den ganzen Tisch und nur am Abend serviert wird.

Die verschiedenen Gänge können auch als Vegetarisches Menu bestellt werden.

Swiss Black Angus Siedfleischterriner / Lobster / Passionsfrucht vinaigrette / Kräuter

Zanderfilet Lago Maggiore / Bärlauchkruste / Safransauce / Ratatouille

Weisser Badischer Spargel / Sauce Hollandaise / Kräuterseitling

Swiss Farmer Kalbs-Hohrücken / Kalbsknusperli / Eierschwämmli / Rübligemüse

Käse vom «Chäs Barmettler» / Tessiner Feigensenf

Felchlin Grand Cru Schokoladenmousse / Granny Smith
Yuzu / Kondensmilch-Karamell / schwarzer Sesam

4 Gänge 110

5 Gänge 125

Kinder 50 %

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



ABENDKARTE FRÜHLING 2024

Für den normalen Hunger empfehlen wir 2 - 4 Gerichte pro Person

Tomaten-Avocadosalat «Caprese» / Basilikum / Vinaigrette / 24

Gewürzlachs / Spargelsalat / Vinaigrette / Bärlauch / Joghurt / 28

Swiss Black Angus Siedfleischterriner / Lobster / Passionsfrucht vinaigrette / Kräuter / 36

Nüsslisalat / Speck / Ei / Sbrinz / 20

Hummersuppe / Krustentier ragout / 22

Spargelcremesuppe / Morchel / Spargel ragout / Croutons / 20

Bauch vom Kräuterschwein / Zitronengras / asiatischer Gemüsesalat / 26

Weisser Badischer Spargel / Sauce Hollandaise / Kräuterseitling / 36

Bretonischer Wolfsbarsch / Sauce Hollandaise / Spargel / Mandeln / 50

Swiss Farmer Kalbs-Hohrücken / Kalbsknusperli / Eierschwämmli / Rübligemüse / 48

Swiss Black Angus Rindsfilet / Bärlauchkruste / Frühlingsgemüse / Rotweinjus / 58

Pochiertes Landei / gebackene Zucchettiblüte / Eierschwämmli / Spargel / Bärlauchsauce / 44

BEILAGEN

Pommes Frites / neue Kartoffeln / Pilaw Reis / saisonaler Salat / 8