

BALM

KARFREITAGSMENU

30. März 2018

Bouillabaisse-Fischterrinen
mit Safran, Fenchel & Peperonata

Frühlingsrolle von der Black Tiger Crevette
mit Zitronengras & Wakame

Gebratenes Vierwaldstättersee-Balchenfilet
an einer Riesling-Beurre-Blanc
Kartoffelstampf & junges Gemüse

Käseauswahl vom Chäs Barmettler
mit Feigenmostarda
oder

Leichtes Erdbeermousse mit weißem Brownieeis
Limettenschaum & Erdbeersalat

Menu komplett 95

Menu ohne Frühlingsrolle 85

OSTERMENU

1. April 2018

Gebackene Black Tiger Risencrevetten im Reismantel mit Frühlingskarotten, Ingwer & Wakame

Schwarzenberger Stundenei
mit jungem Blattspinat, Morcheln & Parmesanschaum

Butterzarter Kalbsrücken an Kräuterjus
Rosmarin-Kartoffelpüree & grüne Spargeln

Käseauswahl vom Chäs Barmettler
mit Feigenmostarda
oder

Leichtes Erdbeermousse mit weißem Brownieeis
Limettenschaum & Erdbeersalat

Menu komplett 95

Menu ohne Stundenei 85

BALM

MUTTERTAGSMENU

13. Mai 2018

Gebackene Black Tiger Risencrevetten
im Reismantel mit Frühlingskarotten, Ingwer & Wakame

Temperiertes Saiblingsfilet an einer Weissweinsauce
Morcheln & Erbsenpüree

Butterzarter Kalbsrücken an Rotweinjus
Rosmarin-Kartoffelstock & junges Gemüse

Käseauswahl vom Chäs Barmettler
mit Feigenmostarda
oder

Leichtes Erdbeermousse mit weissem Brownieeis
Limettenschaum & Erdbeersalat

Menu komplett 95

Menu ohne Saibling 85

BALM

MENUS ZUR 1. KOMMUNION

M E N U 1

Tatar vom Weiderind mit Avocado, Bergamotte & Olivenemulsion

Spargelcremesuppe mit Gewürzlachs

Gebratenes Schweinsrack an einer Morchelrahmsauce

Gemüsebouquet & Kartoffelkroketten

Erdbeer Trifle mit Bayrischer Creme, Haselnussgebäck & Schokoladeneis

Menu komplett CHF 80 / Menu ohne Vorspeise CHF 70

M E N U 2

Ceaser Salat mit Pouletwürfel, Ei, Parmesan & Croutons

Spargelcremesuppe mit Gewürzlachs

Gebratenes Kalbskarree an einer Morchelrahmsauce

Gemüsebouquet & Kartoffelkroketten

Erdbeer Trifle mit Bayrischer Creme, Haselnussgebäck & Schokoladeneis

Menu komplett CHF 85 / Menu ohne Vorspeise CHF 75

M E N U 3

Gebackene Riesencrevetten im Reismantel

Frühlingskarotten, Ingwer & Wakame

Spargelcremesuppe mit Gewürzlachs

Gebratenes Rinds-Rücken an einer Sauce Béarnaise

Gemüsebouquet, Shiitake & Kartoffelkroketten

Erdbeer Trifle mit Bayrischer Creme, Haselnussgebäck & Schokoladeneis

Menu komplett CHF 90 / Menu ohne Vorspeise CHF 80