

SCHLEMMER MENÜ

Frühlingsalat mit Seeländer Spargel
Kresse und Beeren
an Bärlauch-Dressing

Spargelcreme Suppe
mit Blätterteig Flute

Gebratene Eglifilets
mit Seeländer Spargel
und Chorizo

Sautiertes Rinderfilet mit Gremolata
Riso al Salto und saisonalem Gemüse

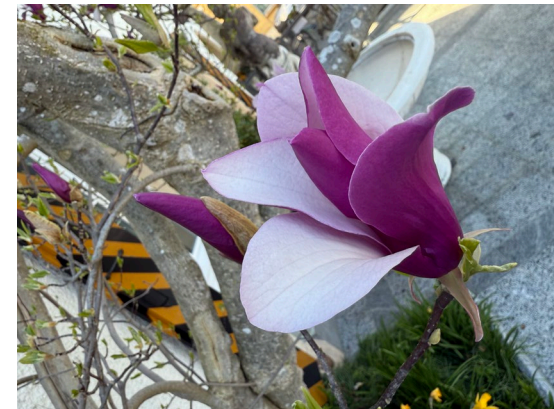
Rhabarber Streuselkuchen
mit Vanilleglace

5 Gänge 97 CHF

4 Gänge 87 CHF

3 Gänge 77 CHF

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - All prices in CHF 8.1 % incl. VAT
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Allergens and ingredients that require labeling are listed at the buffet and reception.



SIGNATURE MENU

Spring salad with lake land asparagus
cress and berries
with wild garlic vinaigrette

Asparagus cream soup
With puff pastry flute

Sauteed fillets of perch
with regional asparagus
and chorizo

Pan fried fillet of beef with Gremolata
Riso al Salto and seasonal vegetables

Rhubarb crumble
with vanilla ice cream

5 courses for 97 CHF

4 courses for 87 CHF

3 courses for 77 CHF

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - All prices in CHF 8.1 % incl. VAT
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Allergens and ingredients that require labeling are listed at the buffet and reception.