

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

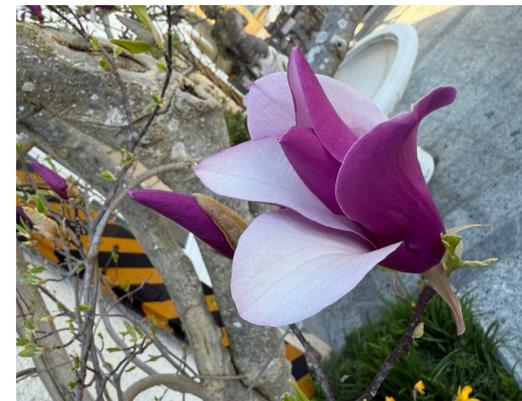
Rhabarber Streuselkuchen
mit Vanilleglace

5 Gänge 97 CHF

4 Gänge 87 CHF

3 Gänge 77 CHF

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – Tous les prix sont en CHF 8.1 % incl. TVA
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Les allergènes et les ingrédients nécessitant un étiquetage sont indiqués au buffet et à la réception.



MENU GOURMAND

Salade de printemps avec asperges du pays
cresson et baies
et vinaigrette à l'ail d'ours

Crème d'asperges
avec flûte mille-feuilles

Filets de perches sautés
aux asperges de la région
et Chorizo

Filet de bœuf sauté avec Gremolata
Riso al Salto et légumes de saison

Crumble à la rhubarbe
avec glace vanille

5 plats pour 97 CHF

4 plats pour 87 CHF

3 plats pour 77 CHF

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – Tous les prix sont en CHF 8.1 % incl. TVA
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Les allergènes et les ingrédients nécessitant un étiquetage sont indiqués au buffet et à la réception.