

OSTERMENU 2019

Sonntag, 21. April 2019 / Montag, 22. April 2019

VORSPEISEN

Spargel Panna-Cotta mit Erdbeervinaigrette und Kräutersalat

oder

Bergkräuterravioli mit gebratener Taubenbrust und salzigem Heidelbeerkompott

oder

Erbsen-Minz-Cappuccino mit Safranschaum und Blätterteiggebäck

HAUPTGÄNGE

Gitzischlegel mit Frühlingskarottengemüse
und Bärlauchrisotto

oder

Zweierlei vom Kalb «Haxe und Rücken»

an Morchelsauce,

Spargelgemüse dazu Kartoffelgratin

oder

Kross gebratenes Frischlachsfilet aus dem Misox
mit Blumenkohl, Mandle, Eierschwämmli, Kapern und Bohne
dazu Zitronen-Malfatis

DESSERTS

Mille-feuille von Dreierlei Sorbet, Pistazienstreusel, Erdbeersalat
und Meringue

oder

Mandel-Zitrone Biscuit mit Haselnussganache, Mohnblumensorbet und Weisses
Schokoladenmousse

oder

Käsevariation aus der Emmentaler Käserei «Jumi»

dazu Hausgemachtes Knäckebrot, Senf und Honig

Menu 3-Gang

CHF 65.00 / Person

Menu 4-Gang

CHF 75.00 / Person