



MENÜ I

Bunt gemischter Salat mit angemachten Gemüsesalaten
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Consommé mit Gemüseinlage und Sherry

Mit Dörrfrüchten gefüllte Pouletbrust
auf Zucchetti-Tomaten Gemüse,
Basmatireis-Timbale und Rotweinjus

Hausgemachtes Honig-Rosmarin-Parfait

CHF 59.50

MENÜ II

Türmchen von geräuchertem Lachs und Kräutercrepe
verfeinert mit Dill-Doppelrahmsauce und Tomatenchutney

Curry-Cocosüppchen

Gebratenes Kalbssteak an bunter Pfeffersauce
arrangiert mit feinem jungem Gemüse und Kartoffelgratin

Schokoladen Crème Brûlée mit Rahmtupfer

CHF 65.50



MENÜ III

„Vitello Tonnato“
Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce und Kapern

Erbсенcremesuppe mit gebratener Chorizo

Rosa gebratenes Entrecote serviert mit Merlot-Sauce,
bunter Gemüse garnitur und Herzoginnenkartoffeln

Hausgemachte Caramelköpfler mit Joghurt-Grenadine-Espuma

CHF 65.50

MENÜ IV

Grüner Salat mit Ei und gebratenen Speckstreifen

Tomatensüppchen mit Crème Fraîche
und Gartenkräuterpesto

Am Stück gebratenes Schweinssteak mit Kräuterjus,
bunter Gemüsebeilage serviert mit Kartoffelkroketten

Luftiges Schokoladenmousse

CHF 59.50



MENÜ V

Bunter Blattsalat mit goldgelben Croutons
mariniert mit Waldrand-Vinaigrette

Weinschaumsuppe mit dunklen Trauben

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse
mit Safransauce

Panna Cotta auf Ananas-Carpaccio

CHF 59.50

MENÜ VI

Gemischter Salat mit angemachten Gemüsesalaten

Rindskraftbrühe mit Butterklösschen
unter der Blätterteighaube

Lenker Rindsschulter mit eigener Jus,
Rahmpolenta und Wurzelgemüse

Waldrand Trilogie

CHF 59.50

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MWST und Abgaben.
Preis- und Speiseänderungen und Irrtümer vorbehalten.