

## Gourmet Menu Vegetarisch

---

Sautierte Frühlingsrolle mit Edamamecreme, Chilimayonnaise,  
gepickelte Radieschen,  
süss-saure Sauce und Ponzukaviar

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Gontner Ziegenfrischkäsepraline  
auf getrockneten Erdbeertatar

\*\*\*\*\*

Eierschwämmli-Tortelloni mit Jungspinatsauce  
und Haselnüssen

\*\*\*\*\*

Knuspriger Kartoffel-Bärlauchknödel mit Schmorgemüsefüllung,  
Rapssamensauce  
und Karotten-Frühlingslauchgemüse

\*\*\*\*\*

Auserlesene Käsevariation  
mit Appenzeller Birnenbrot  
vom Käsebuffet

\*\*\*\*\*

Pavlova gefüllt mit Rhabarber und Vanillecreme,  
Brombeersorbet und Pfefferminzgel

*CHF 136.00*

## Gourmet Menu Fleisch

---

Gebeiztes Lachsfilet mit nordischem Flair, fermentierter Safranrettich,  
Spargeltatar und Buttermilchsud

\*\*\*\*\*

Geflügelessenz mit pochiertem Wachtelei, Entenkonfit  
schwarzer Trüffel und Brunnenkresse

\*\*\*\*\*

Konfierter „Rock Lobster“  
mit Tomaten-Olivenallerlei und Fenchel

\*\*\*\*\*

Lammkoteletten mit Pfefferjus,  
knusprige Bärlauch-Polentastange  
und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

Auserlesene Käsevariation  
mit Appenzeller Birnenbrot  
vom Käsebuffet

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Choux au Craquelin  
mit Yuzu-Parfait und Jasmincreme

*CHF 154.00*