

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