Menuvorschläge Hofhaus

RESORT hofweissbad
ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN.

Aperitifhäppchen zu CHF 4.50/Stück

- Thunfisch-Tataki auf Avocadocreme
- Frühlingszwiebel-Tartlette mit Rauchlachs-Röschen
- Crevettenspiessli auf Ananaschutney
- Kurzgebratenes Rindsfiletcarpaccio mit Rucola und Balsamico
- Mini-Blätterteigcornet mit Schinken-Ei-Füllung
- Rotes Thaicurrysüppchen mit gebratener Jakobsmuschel
- Kleine Flammkuchen mit Zwiebeln, Kräutern und Räucherspeck
- Gefüllte Champignons mit Frischkäsefüllung und Thymian vegetarisch
- Dreierlei Bruschette Oliven/ Tomate/ Pesto vegetarisch
- Frühlingsröllchen mit sweet&sour Sauce vegetarisch
- Gefüllte Cherrytomaten mit Pfeffer-Honig-Mozzarella vegetarisch
- Griechische Gemüsespiessli mit Tzatzikisauce vegetarisch

Kalte Vorspeisen

- Variation vom hausgebeizten Graved Lachs CHF 24.00
- Carpaccio vom Rehbock mit Feigensenfsauce, Apfel-Chutney CHF 24.00
- Avocado-Apfel-Tatar mit knusprigen Jakobsmuscheln CHF 24.00
- Gefüllte Hobelkäserollen mit Wachtelei auf Kräutersalat CHF 19.00
- Tomaten-Gurken-Melonencocktail mit Pouletspiesschen CHF 19.00

Suppen

- Suppe von der Süsskartoffel mit Curryschaum CHF 14.00
- Weisse Tomatenschaumsuppe mit Jakobsmuscheln CHF 14.00

Warme Vorspeisen

- Ravioli mit Frischkäsefüllung an Tomatenbutter CHF 14.00
- Kaninchenfilet mit Gewürzmelone und Curry-Linsen-Töpfchen CHF 24.00
- Gebratenes Meerwolffilet auf Venere-Risotto mit Basilikumpesto CHF 26.00
- Male Fatti mit Parmesan und Salbeibutter CHF 22.00

Hauptgerichte

- Rindsfiletmédaillon unter der Kartoffelhaube, Trüffelsauce CHF 54.00
- Kalbsrücken am Stück, Pilzrahmsauce, Kartoffel-Charlotte CHF 52.00
- Gefülltes Schweinsfilet, Thymianjus, Weissweinrisotto im Parmesan-Körbchen CHF 46.00
- Lammfilet mit Senf-Orangenkruste, Balsamicojus, mediterraner Kartoffelstampf CHF 48.00
- Gebratene Ribelmais-Pouletbrust mit Avocado Cashewnüsse und Tomaten, feine Nudeln CHF 42.00
- Tigercrevetten und Seeteufel, rote Currysauce, Basmati-Sesamreis CHF 48.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen 2 Sorten Saisongemüse

Desserts

- Marinierter Pfirsich mit Joghurt-Kokosschaum, Mandelparfait (saisonal) CHF 18.00
- Aprikosentörtchen auf Japonaisboden, Pistazieneis CHF 18.00
- Heidelbeer-Crumble, Heidelbeer-Parfait, Sabayon CHF 18.00
- Appenzeller Rahmlikörschnitte mit marinierten Orangen CHF 18.00
- Zweifarbiges Schoggimousse, Bananeneis CHF 18.00