

# Ostern

5. April 2026



## Menu 1

88.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini  
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate  
mit grünen Spargeln & Rohschinken  
Honig - Distelöl - Dressing

Rindsfilet Tournedos vom Grill\*  
Sauce Béarnaise  
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse  
mit marinierten Erdbeeren

\*Chateaubriand am Tisch flambiert +6.--  
als Hauptgang, gleiche Beilage

## Menu 3

76.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini  
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate  
mit grünen Spargeln & Rohschinken  
Honig - Distelöl - Dressing

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Kartoffel Kroketten  
Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse  
mit marinierten Erdbeeren

## Menu 5

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini  
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate  
mit grünen Spargeln & Rohschinken  
Honig - Distelöl - Dressing

Sempacher Balchenfilets  
pochiert mit Weissweinsauce  
Trockenreis & Blattspinat

Limetten - Quarkmousse  
mit marinierten Erdbeeren

## Menu 2

88.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini  
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate  
mit grünen Spargeln & Rohschinken  
Honig - Distelöl - Dressing

Kalbssteak vom Nierstück\*\*  
Leichte Pilzrahmsauce  
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse  
mit marinierten Erdbeeren

\*\*Kalbsrückenbraten am Tisch flambiert +6.--  
als Hauptgang (nur auf Vorbestellung)

## Menu 4

69.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini  
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate  
mit grünen Spargeln & Rohschinken  
Honig - Distelöl - Dressing

Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück  
an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse  
mit marinierten Erdbeeren

## Menu 6

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini  
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate  
mit grünen Spargeln & Rohschinken  
Honig - Distelöl - Dressing

Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Pastetli & Pilzrahmsauce  
Kartoffel Kroketten

Limetten - Quarkmousse  
mit marinierten Erdbeeren