

Ostern

5. April 2026



Menu 1

Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüsejuliennne	88.--
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 als Hauptgang, gleiche Beilage	+6.--

Menu 3

Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüsejuliennne	76.--
Gemischte Blattsalate mit grünen Spargeln & Rohschinken Honig - Distelöl - Dressing	
Lammfilets mit Sauce Provençale Kartoffel Kroketten Gemüsebouquet	
Limetten - Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren	

Menu 5

Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüsejuliennne	67.--
Gemischte Blattsalate mit grünen Spargeln & Rohschinken Honig - Distelöl - Dressing	
Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce Trockenreis & Blattspinat	
Limetten - Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren	

Menu 2

Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüsejuliennne	88.--
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 als Hauptgang (nur auf Vorbestellung)	+6.--

Menu 4

Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüsejuliennne	69.--
Gemischte Blattsalate mit grünen Spargeln & Rohschinken Honig - Distelöl - Dressing	
Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce Butternüdeli & Gemüsebouquet	
Limetten - Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren	

Menu 6

Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüsejuliennne	67.--
Gemischte Blattsalate mit grünen Spargeln & Rohschinken Honig - Distelöl - Dressing	
Reichhaltiger Gemüseteller mit Pastetli & Pilzrahmsauce Kartoffel Kroketten	
Limetten - Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren	