

menu

Ein genussvoller Abend

30.04.2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Ziegenkäse | Spargel | Rote Beete 22

SUPPE

Consommé | Berner-Röllchen |
Schnittlauch 7

oder

 Tomatencreme | Kokos | Panne
Carasau | Basilikum 7

ZWISCHENDURCH

Spanferkelkotelette | Erdäpfel |
Radieschen | Kürbiskernöl 22

oder

 Spargelrisotto | Pfeffer | Erdbeeren |
Kerbel 14

HAUPTGANG

Saiblingsfilet | Tomate | Brokkoli | 32
Erdäpfel-Lauchragout | Weißweinschaum

oder

Barbarie Entenbrust | Wirsing | Birne | 32
Kräutersaitlinge | Erdäpfelblattl

oder



Rösti | Stunden Ei | grüner Spargel | 28
zweierlei Spinat | Trüffelschaum

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Grieß | Nugat | Passionsfrucht 14

oder

Weisse Schokolade | Joghurt | Erdbeere 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt es
eine zauberhafte Kinderkarte.*

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü,
das auf Ihre Allergene abgestimmt ist.
Gerne können wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für
Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00
Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter
Vorbehalt!