

Ostermenu

Carpaccio vom Rind im Kräutermantel, serviert mit Parmesanhobel, kleinem Salatbouquet und karamellisierten Baumnüssen

Fr. 16.00

Erfrischende Erbsen-Minze-Suppe mit Amarettoschaum und Rohschinkenstreifen

Fr. 13.50

Rosa gebratene Lammracks, gefüllt mit Aprikosenchutney, dazu Portweinsauce, Frühlings-Risotto und buntes Gemüse

Fr. 42.00

Hausgemachte Erdbeer-Roulade mit Rhabarberglacé, Schokoladensegel und frischer Minze

Fr. 14.50

Menu komplett:

Fr. 86.00

