



MENUVORSCHLÄGE FRÜHLING 2012

Stellen Sie sich Ihr Drei- oder Viergänge Menu
aus unserer reichhaltigen Auswahl selbst zusammen.

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen ab 6 Personen, jeweils für die ganze Gesellschaft die gleiche Auswahl und auf Vorbestellung. Selbstverständlich machen wir auch gerne Ausnahmen, fragen Sie uns einfach an.

WÄHLEN SIE SELBST

SUPPEN

Karottencrèmesuppe mit Ziegenkäse verfeinert	10.50
Schaumige Bärlauchsuppe mit sautierten Morcheln	12.50
Süssmaissuppe mit Chili-Öl	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Olivenbruschetta	11.00
Melonenkaltschale mit Prosecco und Pfefferminz	10.50

SALATE

Bunter Frühlingssalat mit glasierten Melonenkugeln	10.50
Frühlingssalat mit lauwarmen Spargelspitzen	12.50

VORSPEISEN

Knackige Salatherzen mit feinem Spargel, Peperoni und Oliven	16.50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat, mit Rucolapesto	19.00
Schottischer Premium Rauchlachs, mit Brioche und Kressesalat	19.50
Nüsslisalat mit Dallenwiler Ziegenkäse und Balsamico-Vinaigrette	15.50
Gambas "al aglio"	18.50
Würzige Krevetten aus dem Ofen, dazu Olivenöl, Knoblauch und Chili, serviert mit Couscous und Safranaïoli	18.50
Siedfleischcarpaccio mit „Salsa Verde“ kleinem Salat-Bouquet und Sbrinz	18.50



HAUPTGÄNGE

VEGETARISCHE GERICHTE

“Caramelle” Teigwaren mit Ricotta-Spinatfüllung, Butter und Pinienkernen mit Urner Bergkäse und Zucchini auf mariniertem Rucola	26.00
Feine, hauchdünne Ravioli mit Zitronenfüllung in Butter geschwenkt mit zweifarbigem Spargel	36.00
Rote Tessiner Polenta aus dem Maggiatal, mit Frühlingsgemüse und gehobeltem Bio-Sbrinz	26.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit jungem Blattspinat, Cipollotti und Datterini-Tomaten	28.50
Carnaroli-Risotto mit Spargel und Mascarpone verfeinert	27.00

FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTE

Gebratenes Rindsentrecôte aus Ennetbürgen, an Luzerner Pinot Noir-Jus, kleinen Bratkartoffeln und Saisonalem Gemüse Bratkartoffeln und Ofengemüse	44.00
Maispouletbrust im Rohschinkenmantel an Oliven-Jus, serviert auf Spinat-Risotto	33.50
Innerschweizer Kalbsrücken mit sautierten Eierschwämmchen, Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse	39.00
„Brasato al Barolo“ zart geschmorte Rindsschulter an Barolosauce mit roter Tessiner Polenta und Marktgemüse	35.00
Saltimbocca vom Schweinsfilet an kräftigem Portwein-Jus, Parmesan-Risotto und Ratatouillegemüse	34.00



FISCHGERICHTE

Gebratene Zanderfilets an zweifarbiger Peperonisauce, dazu junge Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse	36.00
Lachssaltimbocca an Rotweinbutter, serviert auf Venere-Reis mit glasierten Cipollotti	36.00
Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoncini, Kräuter Olivenkartoffeln und Ofengemüse	37.00

DESSERTS

Hausgemachtes Tonkabohnenglacé auf Ananascarpaccio	10.50
Caramelköpflì mit Rahm und Früchten garniert	10.00
Zartschmelzendes Amarettoglacé auf Rhabarberkompott	11.50
Luftiges Schokoladenmousse auf Erdbeersalat	11.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren und Rhabarber	12.50
Käseteller mit ausgesuchtem Rohmilchkäse und Senf-Quittenpesto	12.50